



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Su Ürünlerinde Kalite Kontrol Analiz Yöntemleri							
Ders Kodu		ZSU516		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	201 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Deniz ürünlerine uygulanan tüm kalite kontrol analiz metotları anlatılacaktır.							
Özet İçeriğı		Balık etlerinde ölümden sonra meydana gelen kalite değışimleri, etkileyen faktörler ve tüm kalite kontrol analizleri anlatılacaktır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	GORGA, C. RONSIVALLİ, L.J., (1988). Quality Assurance of Seafoods. Van Nostrand Reinhold Company, New York. HAARD,N., (2002). The role of enzymes in deterining seafood color, flavor and texture. In: Bremmer,A.H (ed.) Safety and Qality Issues in Fish Processing. Woodhead Publishing Limited and CRC Pres LLC, pp:220-253 MARTINDÖTTIR, E., (2002). Quality management of stored fish. In: Bremmer,A.H (ed.) Safety and Quality Issues in Fish Processing. Woodhead Publishing Limited and CRC Pres LLC NESVADBA, P., (2003).
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ölümden sonraki değışiklikler
2	Teorik	Rigor mortis (ölüm sertliğı)'nin aşamaları
3	Teorik	Rigor indeksi
4	Teorik	Rigor mortis olayının tazelik üzerine etkisi
5	Teorik	Balık işlenmesinde kalite zincir
6	Teorik	Araştırma ve Endüstride Balık Tazeliğini Belirleme Yöntemleri
7	Teorik	Kalite ve tazeliğın belirlenmesi
8	Teorik	Ara sınav
9	Teorik	Duyusal analizler
10	Teorik	Kalite İndeks Metodu (QIM)
11	Teorik	Fiziksel ve Kimyasal analizler
12	Teorik	Balık Kalitesi Ölçümlerinde Multisensör
13	Teorik	Mikrobiyal kökenli bozulmalar ve önleme yöntemleri
14	Teorik	Patojen flora ve Koruma yöntemleri
15	Teorik	İşlenmiş ürünlerde kalite kontrol
16	Teorik	Yarıyıl sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	5	2	98
Ödev	1	50	1	51
Ara Sınav	1	20	1	21
Dönem Sonu Sınavı	1	30	1	31
Toplam İş Yüğü (Saat)				201
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Balıklara uygulanacak kalite analizlerinin öğretilmesi
2	2. Kabuklu sınıfı için önemli kalite parametreleri
3	3. İşlenmiş su ürünlerinde analiz metotları
4	Su ürünlerinde kalite ve tazeliğin belirlenmesi
5	Fiziksel, kimyasal, mikrobiyal ve duyu analizi yöntemlerinin öğrenilmesi

Program Çıktıları (Su Ürünleri Yüksek Lisans Programı)

1	Su Ürünleri ile ilgili lisans düzeyi bilgi ve becerilerini belirli konularda uzmanlık düzeyine taşıyabilme
2	Su Ürünleri konularını ekolojik, ekonomik ve etik bakış açıları ile beraber değerlendirebilme
3	Bilimsel makale okuyabilme ve kendi konuları ile ilişkilendirebilme
4	Kendi konuları ile ilgili bilimsel bir çalışmayı bağımsız olarak planlayabilme ve yürütebilme
5	Kendi konuları ile ilgili bilimsel bir çalışmanın sonuçlarını gerektiğinde farklı disiplinlerle beraber yorumlayabilme
6	Çalışmalarını veya katkıda bulunduğu çalışmaları yazılı, sözlü ve görsel olarak sunabilme
7	Laboratuvar ve arazi çalışmalarında etkili olarak görev alabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	4	3	3
PÇ2	5	4	3	3	3
PÇ5	5	3	3	4	4
PÇ7	5	3	4	4	3

