



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI
SU ÜRÜNLERİ PROGRAMI
SU ÜRÜNLERİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gastronomide Su Ürünleri								
Ders Kodu	ZSU531	Ders Düzeyi			Yüksek Lisans				
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	195 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Su ürünleri tüketiminin insan sağlığındaki öneminin vurgulanması, su ürünlerinin tüketiciye sevdirmesine yönelik çabalar edinilmesi ve tüketiminin artırılmasına yönelik çalışmaların teşvik edilmesidir.								
Özet İçeriğı	Gastronomide su ürünlerinin önemi vurgulanarak, su ürünlerinin sahip olduğı besinsel değerlerin, su ürünlerinde uygulanan pişirme yöntemlerinin ve bunların besinsel değer ve insan sağlığı üzerindeki etkilerinin anlaşılması, Türk ve Dünya mutfaklarındaki çeşitli su ürünleri tariflerine yer verilmesi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
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	Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, U. 2011. Handbook of seafood quality, safety and health applications Wiley-Blackwell. Inc., New Delhi, India.
2	Engin Yaralı.2014. Gıdalarda duysal analizler.
3	Alova, E.,2012, Antik Çağ Damak Tadı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlbahar.
4	Adar, G., 2008, Balık-Deniz kokan 80 unutulmaz tarif, ISBN: 9759059613, 1. Baskı.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gastronominin tanımı, amacı ve üretim, tüketim boyutu, kültür, tarih ve gastronomi ilişkisi
2	Teorik	Beslenmemizde su ürünlerinin besinsel önemi Balık tüketimi, balık yağı ve insan sağlığındaki yeri
3	Teorik	Su ürünlerinde proteinler, vitaminler ve mineraller
4	Teorik	Duysal analiz yöntemleri, duysal değerlendirmenin gıda endüstrisinde kullanım alanları
5	Teorik	Duysal değerlendirmede kullanılan taze ve işlenmiş su ürünlerinin karakteristik özellikleri
6	Teorik	Pişirme metotları ve bu metotların besinsel değer ve sağlığımız üzerindeki etkileri
7	Teorik	Yağlı ve yağsız balık türlerinin tanıtımı ve uygulanan pişirme yöntemleri ve dikkat edilecek hususlar
8	Ara Sınav (Vize)	vize
9	Teorik	Yiyecek hijyeni ve yiyeceklerin hazırlanma koşulları
10	Teorik	Çalışma ortamı hijyeni
11	Teorik	Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek noktalar
12	Teorik	Hazırlanmış su ürünlerinin kullanıldığı yerler
13	Teorik	Türk mutfağında su ürünleri
14	Teorik	Uzakdoğu mutfağında su ürünleri
15	Teorik	Batı mutfağında su ürünleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	4	2	84
Ödev	4	15	1	64
Ara Sınav	1	20	1	21



Dönem Sonu Sınavı	1	25	1	26
	Toplam İş Yüğü (Saat)			195
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			8
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gastronominin tanımı ve amacı.
2	Su ürünlerinin besinsel önemi.
3	Pişirme metotları ve bunların besinsel değer ve sağlık üzerindeki etkileri.
4	Gastronomi konusunda güncel gelişmeleri tartışabilme
5	Gurme ve gurmelik kavramlarını bilme

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 çalışmalarını 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	3	5	5	3
PÇ5	5	3	4	3	3

