



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

Dersin Adı	Su Ürünlerinde Hazır Gıda Uygulamaları								
Ders Kodu	ZSU534	Ders Düzeyi			Yüksek Lisans				
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	200 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Su ürünlerinin hazır yemek teknolojisindeki yeri ve önemini kavrayabilmek. Su ürünleri kullanılarak tüketime hazır gıda yapımında ki teknikleri öğrenebilmek.								
Özet İçeriğı	Tüketime hazır su ürünlerinin üretim tekniklerini ve ders kapsamında balık yemekleri, garnitür, marinatlar gibi tüketime hazır su ürünlerinin üretim işlem basamakları irdeleyebilmek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Birsen KIRIM								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Bilgin, B., Erkan, Ü.C. 2008. Bir Hazır Yemek İşletmesinde HACCP Sisteminin Kurulması. JOTAF., 5(3), 267-281.
2	Caklı Ş. (2007). Su ürünleri İşleme Teknolojisi 1. E.Ü. Basım evi. Ege Üniversitesi Yayınları, Su Ürünleri Fakültesi yayın No:76, s:696.
3	Caklı Ş. (2008). Su ürünleri İşleme Teknolojisi 2. E.Ü. Basım evi. E.Ü. Basım evi. Ege Üniversitesi Yayınları, Su Ürünleri Fakültesi yayın No:77, S.513 Gokoğlu N. (2002).
4	Willan, A., 1909 Anne Willan's LOOK & COOK Fish Classics, ISBN-13 978-1564581907, 127p.
5	Willian A., 1907, Fish Classics by Anne Willan, 9781564581907, available at Book Depository with free delivery worldwide, 133p.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hazır gıda ne demektir ?
2	Teorik	Su ürünlerinin mönüdeki yeri ve önemi.
3	Teorik	Su ürünlerinden üretilen hazır gıdalar.
4	Teorik	Yemeğı yapılacak başlıca su ürünleri.
5	Teorik	Su ürünlerinin satın alınması, temizlenmesi, porsiyonlanması, saklanması.
6	Teorik	Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar, pişirme teknikleri.
7	Teorik	Balık çorbası, burger, nugget, yapım teknikleri.
8	Teorik	Ara sınav
9	Teorik	Balık köftesi, kroket yapım teknikleri.
10	Teorik	Balık garnitürleri
11	Teorik	Balık marinatları
12	Teorik	Balık salamı, sosisi yapımı
13	Teorik	Tütsüleme teknolojisi soğuk tütsü işlem basamakları
14	Teorik	Sushi yapımı
15	Teorik	Hazır gıdaların önemi ve tüketimi

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	15	1	16



Dönem Sonu Sınavı	1	35	1	36
			Toplam İş Yüğü (Saat)	200
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	8
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Farklı ürün geliştirilmesinin öğrenilmesi.
2	Tüketime hazır su ürünlerinin yapım tekniklerinin öğrenilmesi.
3	Endüstri için yeni ürün hazırlamak.
4	Su Ürünlerinden elde edilen hazır gıdaların tanınması.
5	Taşıma ve paketleme yöntemlerinin bilinmesi

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	5	4	4	4
PÇ2	5	4	3	3	4
PÇ7	5	4	3	3	3

