



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi							
Ders Kodu		FE431		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Su ürünlerinin kalite özelliklerinin, muhafaza ve işleme tekniklerinin uygulamaya yönelik incelenmesi amaçlanmaktadır. Farklı işleme teknikleri gerektiren kabuklu su ürünlerinin işlenmesinde kullanılan yeni teknolojilerin tanıtılması hedeflenmektedir.							
Özet İçeriğı		Balıkların ve diğer su ürünlerinin kimyasal kompozisyonu, kalite özellikleri, beslenme açısından önemi, , ölüm sonrası balık eti kalitesinde oluşan değişiklikler ve bu değişikliklerin teknolojik kaliteye olan etkileri gibi konuları kapsamaktadır. Bunun yanı sıra, bu derste su ürünlerinin değerlendirilmesinde uygulanan dondurma, tuzlama, kurutma, konserveleme ve tütsüleme gibi temel teknolojik işlemler ürün özellikleri de göz önünde bulundurularak aktarılmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Seafood Science: Advances in Chemistry, Technology and Applications, 2014, Kim, S. K. (Ed.).
2	Handbook of meat, poultry and seafood quality, 2012 Nollet, L. M., Boylston, T., Chen, F., Coggins, P., Hydlig, G., McKee, L. H., & Kerth, C. (Eds.).

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Balıkların sınıflandırılması, anatomisi ve fizyolojisi
2	Teorik	Kimyasal kompozisyon
3	Teorik	Glikoliz ve ölüm sonrası değişiklikler
4	Teorik	Glikoliz ve ölüm sonrası değişiklikler
5	Teorik	Su ürünlerinde tazelik kriterleri
6	Teorik	Taze balıkların işlenmesi (soğutma ve soğukta depolama)
7	Teorik	Taze balıkların işlenmesi (soğutma ve soğukta depolama)
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Su ürünlerinin dondurulması
10	Teorik	Tuzlama ve kurutma teknikleri
11	Teorik	Tütsüleme teknolojisi
12	Teorik	Konserveleme teknikleri
13	Teorik	Kabukluların işlenmesi
14	Teorik	Su ürünleri mikrobiyolojisi ve ambalajlama teknikleri
15	Teorik	Deniz ürünleri atıklarının değerlendirilmesi
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	3	2	70
Ödev	1	15	2	17
Ara Sınav	1	15	1	16



Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Su ürünlerine uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olunması.
2	Su ürünlerinin depolanmasında, işlenmesinde karşılaşılabilecek problemleri saptayabilme ve çözebilme becerisinin kazandırılması.
3	Su ürünlerindeki biyokimyasal değışiklikler ile kalite arasındaki ilişkinin kurulması konusunda bilgi sahibi olunması.
4	Gelisen teknoloji ve bilgilerin farkına vararak tüm çalışma yaşamında öğrenmenin önemini anlasılması.
5	Öğrencilerin mesleki sorumluluklarla ilgili görüş ve düşüncelerine yeni bir boyut kazandırılması

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	3	4	2	3
PÇ2	5	4	5		
PÇ3	5	5	5		1
PÇ4	5	5	5		1
PÇ5	5	3	5	2	2
PÇ6	5	5	5		
PÇ7	4	5	5	5	4
PÇ8				5	5
PÇ9				5	5
PÇ10				5	5
PÇ11				5	5
PÇ12				5	5

