

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GSD4250-S
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	4
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	8
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. SİNE ÖZMEN TOĞAY
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Doç. Dr. Sine ÖZMEN TOĞAY 0 224 294 16 29 / sinetogay@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu dersin amacı, su ürünlerinin bileşim ve besin unsurları hakkında bilgi vermek, bu ürünlerin üretim ve muhafaza koşullarını öğretmek ve bu ürünlerde meydana gelebilecek kontaminasyon ve bozulma risklerini açıklamaktır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Su ürünlerinin işleme ve muhafaza teknikleri hakkında bilgi edinmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Su ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini öğrenir.
	2	Su ürünleri çeşitlerini ve işleme tekniklerini öğrenir.
	3	Su ürünlerinin işleme ve muhafaza tekniklerini öğrenir.
	4	Su ürünlerinin kontaminasyon ve bozulma risklerini ve önleme yöntemlerini öğrenir.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Su ürünleri hakkında genel bilgiler	
2	Balık ve kabuklu türleri	
3	Su ürünleri etlerinin yapısı	
4	Su ürünleri etlerinin kimyasal kompozisyonu	

5	Su ürünleri etlerinin mikrobiyolojik özellikleri	
6	Balık etinin insan sağlığı için önemi	
7	Su ürünlerinde kalite kontrol	
8	Su ürünlerinde kalite kontrol	
9	Su ürünleri işleme teknolojileri (Soğutma teknolojisi)	
10	Su ürünleri işleme teknolojileri (Dondurarak muhafaza teknolojisi)	
11	Su ürünleri işleme teknolojileri (Tuzlama teknolojisi)	
12	Su ürünleri işleme teknolojileri (Kurutma teknolojisi)	
13	Su ürünleri işleme teknolojileri (Dumanlama teknolojisi)	
14	Su ürünleri işleme teknolojileri (Konserve teknolojisi)	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Çaklı, Ş. 2007. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 1, Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir.
----	---	--

23	Değerlendirme	
----	---------------	--

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ara sınav ve final sınavı yapılarak bağlı değerlendirme uygulanmaktadır.

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	
----	------------------------	--

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	17.00	17.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	17.00	17.00
Toplam İş Yüğü			107.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	3	3	0	3	3	0	3	4	4	4	0	0	0	0	0
ÖK2	4	3	3	0	4	4	0	3	3	3	4	0	0	0	0	0
ÖK3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0
ÖK4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			