



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	GDM3292	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Tanımlanmamış
-------------	---------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Mustafa Tahsin YILMAZ
---------------------	-----------------------

Dersi Veren(ler)	Mustafa Tahsin YILMAZ
------------------	-----------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Bu derste, 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. Su ürünleri kalitesini etkileyebilen faktörler olan avlamadan işlemeye kadar geçen süre içinde
--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dersin İçeriği	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi dersi, 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 tutsüleme gibi temel teknolojik işlemler ürün özellikleri de göz önünde bulundurulurken aktarılmaktadır. Ayrıca su ürünleri mikrobiyolojisi, su ürünlerinde bulunan toksinler ve ambalajlama tekniklerine de değinilmektedir
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci su ürünlerindeki biyokimyasal değişiklikler ile kalite arasındaki ilişkinin kurulmasını bilir.
2	Öğrenci su ürünlerine uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olur.
3	Öğrenci su ürünlerinin işlenmesinde mühendislik bakış açısının önemini bilir.
4	Öğrenci su ürünlerinin depolanmasında, işlenmesinde karşılaşılabilecek problemleri saptayabilme ve çözebilme becerisini kazanacak. Analitik ve sorgulayıcı düşünce sisteminin önemini kavrayacak.
5	Öğrenciler mesleki sorumluluklarla ilgili görüş ve düşüncelerine yeni bir boyut kazandıracak.
6	Öğrenciler bilgiye ulaşma, kullanma ve harmanlama yeteneklerini geliştirecek.
7	Öğrenci gelişen teknoloji ve bilgilerin farkına vararak tüm çalışma yaşamında öğrenmenin önemini anlayacak.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
-------	---------	-------------

1	Balıkların sınıflandırılması, anatomisi ve fizyolojisi	İlgili Kaynaklar
2	Kimyasal kompozisyon	İlgili Kaynaklar
3	Glikoliz ve ölüm sonrası değişiklikler	İlgili Kaynaklar
4	Glikoliz ve ölüm sonrası değişiklikler	İlgili Kaynaklar
5	Su ürünlerinde tazelik kriterleri	İlgili Kaynaklar
6	Taze balıkların islenmesi (soğutma ve soğukta depolama)	İlgili Kaynaklar
7	Taze balıkların islenmesi (soğutma ve soğukta depolama)	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Su ürünlerinin dondurulması	İlgili Kaynaklar
10	Tuzlama ve kurutma teknikleri	İlgili Kaynaklar
11	Tütsüleme teknolojisi	İlgili Kaynaklar
12	Konserveleme teknikleri	İlgili Kaynaklar
13	Kabukluların islenmesi	İlgili Kaynaklar
14	Su ürünleri mikrobiyolojisi	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			

Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	10	10
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			106
Toplam İşyükü / 30(s)			3.53
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----