

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	0508812	VIII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
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.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öğrenci su ürünlerindeki biyokimyasal değişiklikler ile kalite arasındaki ilişkinin kurulmasını bilir.</li> <li>2. Öğrenci su ürünlerine uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olur.</li> <li>3. Öğrenci su ürünlerinin işlenmesinde mühendislik bakış açısının önemini bilir.</li> <li>4. Öğrenci su ürünlerinin depolanmasında, işlenmesinde karşılaşılabilecek problemleri saptayabilme ve çözebilme becerisini kazanır.</li> </ol>				
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 tütsüleme gibi temel teknolojik işlemler ürün özellikleri de göz önünde bulundurularak aktarılmaktadır. Ayrıca su ürünleri mikrobiyolojisi, su ürünlerinde bulunan toksinler ve ambalajlama tekniklerine de değinilmektedir.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Balıkların sınıflandırılması, anatomisi ve fizyolojisi				
2	Kimyasal kompozisyon				
3	Glikoliz ve ölüm sonrası değişiklikler				
4	Su ürünlerinde tazelik kriterleri				
5	Taze balıkların işlenmesi				
6	Taze balıkların işlenmesi				
7	Ara sınav				
8	Su ürünlerinin dondurulması				
9	Tuzlama ve kurutma teknikleri				
10	Tütsüleme teknolojisi				
11	Konserveleme teknikleri				
12	Kabukluların işlenmesi				
13	Su ürünleri mikrobiyolojisi				
14	Ambalajlama teknikleri				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Su ürünleri işleme teknolojileri ile ilgili bilgi ve beceri kazandırır.</li> <li>2. Türkiye ve Dünyadaki Balıkçılık ve Yetiştiricilik Sektörünü Tanıma fırsatı kazandırır.</li> <li>3. Su Ürünleri Mühendisliği ve eğitimi hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>4. Balıkçılık ile ilgili terminolojiyi öğrenir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Botta, J.R. (1995). <i>Evaluation of Seafood Freshness Quality</i> , VCH publishers, Inc., New York.					
Huss, H. (1988). <i>Fresh Fish, Quality and Quality Changes</i> , FAO Fisheries Series, No:29.					
Martin, E.R., Flick, G.J. (1990). <i>The Seafood Industry</i> , Published by Van Nostrand Reinhold, New York.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	4	1	2	2	2	2	3	2	2	2	4
ÖÇ2	3	3	3	2	2	2	3	3	2	2	3
ÖÇ3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4
ÖÇ4	5	5	4	3	2	3	3	2	4	4	3
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları</b>											
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Su Ürünleri İşleme Tekn.	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	4