



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Su Ürünleri Teknolojisi	GİD266	3	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Su ürünlerinin kimyasal kompozisyonu, kalite özellikleri, beslenme açısından önemi, su ürünleri işleme teknolojisi konularında öğrenciye bilgi kazandırılması				
Ders İçeriği	Su ürünlerinin kimyasal kompozisyonu, kalite özellikleri, beslenme açısından önemi, balıkentinin histolojik ve kimyasal yapısı, balıkentinde meydana gelen biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimler ve teknolojik kaliteye olan etkileri, taze balıkların soğutulması, dondurulması, tuzlanması, tütsülenmesi ve konservelenmesi gibi temel teknolojik işlemler, su ürünlerinde bulunan toksinler ve ambalajlama teknikleri				
Ders Veren	Öğr. Gör. Eren YURTDAŞ				
Ders Kaynakları	Gökoğlu N. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Su Vakfı Yayınları. İstanbul. 2002. , Göğüş K, Kolsarı N. Su Ürünleri Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fak. Yayın No:1243. 261s, 1992., Gülyavuz H, Ünlüsayın M. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. SDÜ Eğridir Su Ürünleri Fak. Isparta, 366p. 1999.				

Hafta	Konu
1	Su ürünleri işleme teknolojisine giriş
2	Su ürünleri etinin bileşimi: su, proteinler, protein olmayan bileşikler
3	Su ürünleri etinin bileşimi: lipidler, vitaminler
4	Su ürünleri etinin bileşimi: mineral maddeler
5	Su ürünlerinde kalite değişimleri
6	Su ürünlerinde ön işlemler teknolojisi
7	Ara sınav
8	Su ürünlerinde soğutma teknolojisi
9	Su ürünlerinde dondurarak muhafaza teknolojisi
10	Su ürünlerinde dumanlama teknolojisi
11	Tuzlanmış su ürünleri teknolojisi
12	Kurutulmuş su ürünleri teknolojisi
13	Marinat teknolojisi
14	Konserve teknolojisi

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	10	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	4
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	4	4
Ara Sınav 1		10	1
Ödev 1		20	1
Final		15	1
Ders İş Yükü:		121	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		4,75	

Program Çıktıları
1 Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2 Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3 Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4 Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5 Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6 Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7 Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8 Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9 Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10 Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11 Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12 Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13 Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14 Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15 Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Su ürünleri işleme teknolojisindeki yenilikler hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	5	5	-	-	-	-	-	-
Su ürünleri işleme teknikleri hakkında bilgi sahibi olma	1	-	-	-	-	3	-	5	5	5	4	4	4	3	3
Su ürünleri tüketiminin artırılması, işleme teknolojisinin önemi hakkında bilgi sahibi olma	-	5	5	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgiyetir/298862>