|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | |
| **Dersin Kodu ve Adı:** SM 5096 Tuzlanmış ve Kurutulmuş Balık Teknolojisi | | | | **Anabilim Dalı:** Su Ürünleri | | | | |
| **Yarıyıl** | **Teorik Saati** | **Uygulama Saati** | **Toplam Saati** | **Kredisi** | **ECTS** | | **Öğretim Dili** | **Türü: Zorunlu/ Seçmeli** |
| **BAHAR** | 2 | 2 | 4 | 3 | 6 | | Türkçe | Seçmeli |
| **Ön Koşullar** | | Yok | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | | Prof. Dr. Gülderen KURT KAYA | | | | **Mail :gkurtkaya@munzur.edu.tr**  **Web :** | | |
| **Ders Yardımcısı** | | Yok | | | | **Mail :**  **Web :** | | |
| **Gruplar Sınıflar** | | Yüksek Lisans | | | |  | | |
| **Dersin Amacı** | | Bu dersin amacı su ürünleri eğitimi gören öğrencilere tuzlanmış ve kurutulmuş balık teknolojisi ile ilgili tüm detayları öğretmektir. | | | | | | |
| **Dersin Hedefleri** | | * Tuzlamanın prensiplerin açıklayabilme * Tuzlamanın mikrobiyolojik ve kimyasal etkisini yorumlayabilme * Kurutmada temel prensipler kavrayabilme ve uygulayabilme * Kurutma yöntemlerini açıklayabilme * Kurutulumuş su ürünlerin kalite değişimlerini kavrayabilme * Tuzlanmış ve kurutulmuş su ürünlerinde kalite kontrolünü uygulama becerisi | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | | * Tuzlanmış ve kurutulmuş balık teknolojisinin önemi ile su ürünleri biliminin geliştirilmesi arasında ilişki kurabilmeli * Araştırma konusu belirleyebilmeli ve hipotez kurabilmeli * Literatür taraması yapabilmeli ve bilimsel makale okuyabilmeli * Araştırma olanaklarını belirleyebilmeli * Araştırma bütçesi planlayabilmeli * Araştırmanın su ürünleri bilimine ne katacağını tespit edebilmeli * Etkin bir proje sunumu yapabilmeli | | | | | | |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | | * Çaklı, Ş., 2008. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Ege Üniversitesi Yayınları   Su Ürünleri Fakültesi Yayın No: 77.   * Gökoğlu N. 2002 Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. Su Vakfı Yayınları, İstanbul. ISBN 975-9703-48-3. 157s. * Gorga, C. Ronsivalli, L.J., (1988). Quality Assurance of Seafoods. Van Nostrand Reinhold Company, New York. * Bremmer,A.H (ed.) Safety and Qality Issues in Fish Processing. Woodhead Publishing Limited and CRC Pres LLC NESVADBA, P., (2003). | | | | | | |
| **Dersin İşleniş Yöntemi** | | Anlatım, Soru-yanıt, Tartışma, Beyin fırtınası, Bireysel çalışma | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | |  | **Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz** | **Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı** |
| 1. **Ara Sınavı** | X | **40** |
| 1. **Ara Sınavı** |  |  |
| 1. **Ara Sınavı** |  |  |
| 1. **Ara Sınavı** |  |  |
| **Sözlü Sınavı** |  |  |
| **Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)** |  |  |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** | X | **60** |
| **Yarıyıl Ders Planı** | | | | |
| **Hafta** | **Konuları** | | | |
| **1** | Tuzlamanın prensipleri | | | |
| **2** | Tuzlama işlemini etkileyen faktörler | | | |
| **3** | Tuzlamanın mikrobiyolojik ve kimyasal etkisi | | | |
| **4** | Tuzlanmış ürünlerde depolama ve kalite | | | |
| **5** | Balık yumurtası ve havyar teknolojisi | | | |
| **6** | Ançuez, lakerda | | | |
| **7** | Deniz anası işleme teknoloji | | | |
| **8** | Ara sınav | | | |
| **9** | Kurutmada temel prensipler | | | |
| **10** | Su ürünlerinde suyun bulunuş şekli, oranları ve su aktivitesi | | | |
| **11** | Kurutma yöntemleri | | | |
| **12** | Kurutulmuş balık ürünleri ve nitelikleri | | | |
| **13** | Kurutulmuş ürünlerin kalite değişimleri | | | |
| **14** | Final sınavı | | | |