|  |
| --- |
| **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 |