|  |
| --- |
| **DERS TANITIM FORMU** |
| **Dersin Kodu ve Adı:**  SM 5075 Su Ürünlerinde Konserve Teknolojisi ve Muayene Yöntemleri | **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** | Su ürünlerinin konserve edilerek muhafazasının sağlanması, konserve üretim tekniklerinin kavranması ve uygulamalar |
| **Dersin Hedefleri** | * Raf ömrünü uzatabilme
* Ürün kalitesini koruyabilme
* Besin değerini muhafaza edebilme
* Üretim verimliliğini arttırabilme
 |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | * Konserve üretiminde uygulanan ön işlemleri kavrayıp ve uygulayabilecektir.
* Su ürünleri konservelerinin üretim aşamalarını ve özelliklerini kavrayabilecektir.
* Konserve üretiminde kaliteyi artırmak amacıyla çalışmalar yapar ve tasarlar
* Konserve gıdalarda kalite kontrol analizlerini yapar ve uygular
 |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | * Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S., Baygar, T., (2004). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Yayın No.7, İstanbul.
* Çaklı, Ş., ( 2007 ). Su ürünleri işleme teknolojisi I ve II, E. Ü. Su Ürünleri Fak. Yayını, İzmir.
* Gökoğlu, N., (2002). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Su Vakfı Yayınları, İstanbul.
* Gülyavuz, H., Ünlüsayın, M., (1999).Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Şahin Matbaası, Ankara.
 |
| **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** | Konservenin tanımı. Konserve üretiminde dikkat edilecek hususlar. Konserve üretiminde ısıl işlem uygulanması. |
| **2** | Isıl işlem uygulamalarında D, DTD, Z ve F değerleri |
| **3** | Konserve sterilizasyonunda mikroorganizmaların yıkımlanması üzerinde etkili olan faktörler. Soğuk nokta ve sıcaklığın tespit edilmesi. |
| **4** | Konservelerde ısıl işlem sonrası oluşan kalite kayıpları, C ve E değerlerinin belirlenmesi.  |
| **5** | Konserve üretiminde kullanılan ekipmanlar. Konserve üretiminde ön işlemler. |
| **6** | Konserve üretiminde ön pişirme, kutulara dolum, kutuların vakumlanması ve kapaklarının kapatılması, sterilizasyon, soğutma ve sterilite kontrolü. |
| **7** | Etiketleme, Konservelerin muhafaza edilmesi. Ton balığı konserve üretim tekniği |
| **8** | Ara Sınav |
| **9** | Kabuklu su ürünleri (karides, yengeç, ıstakoz, kerevit, istiridye) konservesi üretim tekniği. |
| **10** | Salyangoz, ahtapot, kalamar ve midye konservesi üretim tekniği |
| **11** | Su ürünleri konservelerinde kalite kontrolü, oluşabilen bozulmalar. Konservelerde mikrobiyel bozulmalar. |
| **12** | Konservelerde kimyasal ve fiziksel bozulmalar |
| **13** | Konserve endüstrisinde kullanılan kaplar ve nitelikleri ile paketleme yöntemleri |
| **14** | Final Sınavı |