|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | |
| **Dersin Kodu ve Adı:S u Ürünlerinde Soğuk Zincir Uygulamaları ve Muhafaza Yöntemleri** | | | | **Anabilim Dalı**  **Su Ürünleri Tezli Yüksek Lisans** | | | | |
| **Yarıyıl** | **Teorik Saati** | **Uygulama Saati** | **Toplam Saati** | **Kredisi** | **ECTS** | | **Öğretim Dili** | **Türü: Zorunlu/ Seçmeli** |
| **GÜZ/BAHAR** | 2 | 2 | 4 | 3 | 6 | | TÜRKÇE | Seçmeli |
| **Ön Koşullar** | |  | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | | Dr. Öğr. Üyesi Nermin KARATON KUZGUN | | | | **Mail :nerminkaraton@hotmail.com**  **Web :** | | |
| **Ders Yardımcısı** | |  | | | | **Mail :**  **Web :** | | |
| **Gruplar Sınıflar** | | Yüksek lisans dersi | | | |  | | |
| **Dersin Amacı** | | Su ürünlerinin avlandığı ve hasat edildiği andan itibaren tüketimine kadar geçen sürede kalitesinin korunması için düşük sıcaklıklarda uygulanabilecek muhafaza yöntemlerinin öğretilmesi amaçlanmıştır. | | | | | | |
| **Dersin Hedefleri** | | Su ürünlerinin muhafazasında kullanılan materyal ve ekipmanları tanımak Su ürünlerinde kalite kayıplarını en aza indirgeyebilmek | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | | * Su ürünleri avlama ve işleme teknolojileri konusunda temel bilgileri anlama ve kullanabilme, değerlendirme ve yorum yapabilme, görüş bildirebilme, ilgili konularda sorunlar karşısında çözüm getirebilme becerisi kazanma, * Konusunda bilimsel ve teknolojik gelişmeler ile Ar-ge faaliyetlerinde bulunabilme ve işletmenin devamlılığı için kullanabilme, * Alanında proje hazırlama kabiliyetine sahip olmak * Su ürünleri stoklarının sürdürülebilirliğini sağlayacak doğal kaynakların korunmasına dayalı avcılık bilincine, sayısal ve istatistiksel araştırma becerisine ve düşünme yeteneğine sahip olmak * Bölgesel ve ulusal anlamda su ürünlerinin avcılığı, işlenmesi ve koruma ve kontrol stratejilerinin belirlenmesinde danışmanlık yapabilecek yeterliliğe sahip olmak, * Türkçe ve en az bir yabancı dili sözlü ve yazılı iletişimde kullanabilme, * Toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak * Konusunda gerekli literatür taramasını yapabilme, değerlendirebilme, yorumlama ve anlaşılır şekilde yazıya dökebilme kabiliyetine sahip olma, * Su ürünleri üretiminin artırılması için gerekli balıkçılık politikalarının oluşturulması ve ortak balıkçılık politikasına entegrasyonu konusunda düşünce üretebilme, * Akademik düşünebilme, bilgilerini ve düşüncelerini başkalarına iletebilme, alternatif çözümler üretebilme ve bilgileri analiz etme becerisine sahip olmak * Su ürünleri tüketiminin artırılması için alternatif ürün geliştirme yeteneğine sahip olmak * Su ürünleri kaynaklı gıdaların güvenli üretimi ve tüketimi konusunda bilgiye sahip olma. | | | | | | |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | | * Su Ürünlerinde soğuk zincir uygulamaları ile ilgili ders notları ve bu konu ile alakalı literatürler. | | | | | | |
| **Dersin İşleniş Yöntemi** | | Örgün (Yüz Yüze) | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | |  | **Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz** | **Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı** |
| 1. **Ara Sınavı** | X | **50** |
| 1. **Ara Sınavı** |  |  |
| 1. **Ara Sınavı** |  |  |
| 1. **Ara Sınavı** |  |  |
| **Sözlü Sınavı** |  |  |
| **Uygulama Sınavı(Laboratuar, Proje vb.)** |  |  |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** | X | **50** |
| **Yarıyıl Ders Planı** | | | | |
| **Hafta** | **Konuları** | | | |
| **1** | * Giriş, soğuk zincir kavramı | | | |
| **2** | * Soğuk zincirde dikkate edilmesi gereken hususlar | | | |
| **3** | * Soğuk zincirin su ürünleri sektörü ve tüketici açısından önemi | | | |
| **4** | * Avlanan ve hasat edilen su ürünlerine uygulanan ön muhafaza | | | |
| **5** | * Soğutulmuş ve dondurulmuş su ürünlerinin ekonomik önemi | | | |
| **6** | * Kullanılan ambalajlar | | | |
| **7** | * Soğutma teknolojisi | | | |
| **8** | * Dondurma teknikleri | | | |
| **9** | * Soğutularak ve dondurularak muhafazayı etkileyen faktörler | | | |
| **10** | * Soğutarak ve dondurarak muhafaza sırasında üründe meydana gelen değişimler | | | |
| **11** | * Muhafaza alanlarının temizliği ve dezenfeksiyonu | | | |
| **12** | * Soğutulmuş ve dondurulmuş ürünlerin taşınması | | | |
| **13** | * Soğutulmuş ve dondurulmuş ürünlerin kalitesini değerlendirilmesi | | | |
| **14** | * Genel değerlendirme | | | |