|  |
| --- |
| **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
 |