

HARRAN ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Su Ürünleri İşleme Teknikleri	5110180	Güz	3+0	3	6

Ön Koşul Dersler	-
------------------	---

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörleri	
Dersi Veren	Yrd. Doç. Dr. Harika ÇANKAYA
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Öğrencinin balıklar ve diğer su ürünlerinin güvenli şekilde tüketilebilir ürünlere işlenmesi hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmıştır.
Dersin Hedefleri	Öğrencilerin, 1. Su ürünlerinin besleyici değeri 2. Su ürünlerinin işleme teknikleri 3. Su ürünlerinde kalite kontrolü konularında bilgi sahibi olunması.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Ülkemiz su ürünlerinin gereğince değerlendirilmesi için donanımlı bireyler yetiştirilmesi, 2. Su ürünlerinin yakından tanınması ve modern işleme tekniklerinin öğrenilmesi.
Dersin İçeriği	Su ürünlerinin besleyici değeri, soğutulması, dondurulması ve işlenmesi ile kalite kontrolü konularında bilgiler verilecektir.
Haftalar	-
1.	Su canlılarının tanıtılması
2.	Su ürünleri etlerinin kimyasal ve fiziksel özellikleri
3.	Su ürünlerinin tazelik kontrolü
4.	Taşıma ve soğutma yöntemleri
5.	Dondurma Yöntemleri
6.	Soğuk ve donmuş ürünlerde kimyasal ve mikrobiyolojik değişimler
7.	Tuzlanmış ürün teknolojisi
8.	Ara Sınav
9.	Dumanlanmış-füme ürün teknolojisi
10.	Su ürünleri konserveleme yapımı
11.	Ezme su ürünleri teknolojisi
12.	Paketlenmiş ürünler
13.	Su ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri
14.	Su ürünlerinde kalite kontrolü analizleri
Genel Yeterlilikler	
1.	
Kaynaklar	
<ul style="list-style-type: none">İnternet kaynakları.Su Ürünleri İşleme Teknolojisi.(1999).Gülyavuz, H.ve Ünlüsayın, M. Şahin Matbaası, Ankara.İ.T.O. Su Ürünleri Semineri(7-8 Nisan 1988). İTO Yayın No: 1988-21, İstanbul.Su Ürünlerinin Planlı Üretimi, İşlenmesi, Soğuk Muhafaza ve Pazarlanması Paneli (17 Eylül 1984) T.C. Ziraat Bankası Su Ürünleri Kredileri Müd. Yayın No:6.	
Değerlendirme Sistemi	
Ara Sınav : % 40 Final : % 50 Projeler : Ödevler :%10	