

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
DENİZ ÜRÜNLERİ VE UYGULAMALARI	GMS3111436	Güz Dönemi	0+4	2	3
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör.Dr. Yasin ORHAN				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizin uluslararası gastronomi turizmi beklentilerini karşılayabilecek düzeyde olmalarına yönelik balık ve diğer deniz mahsülleri konusunda uzmanlaşmalarına katkı sağlamaktır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Balık kültürü ve Gastronomi ,Su ürünleri hakkında genel bilgi, su ürünlerinin besin içeriği, et yapısı ve enerji değeri ,Ülkemizde Ekonomik Önemi Olan Deniz/Tatlı Su Balıkları ve diğer Su Ürünlerinin tanıtılması ,Gıda, Personel, Tesis Hijyeni ve Temizliği ,Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği-Tehlikeler 1 ,Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği-Tehlikeler 2 ,Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği-Tehlikeler 3 ,Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Soğutma Teknolojisi ,Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Dondurarak Muhafaza Teknolojisi Seafood Processing Methods: Freezing Technology ,Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Tuzlama ve Kurutma ,UYGULAMA 1: Ançuez Ezme Sardalya 1.Aşama ,Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Marinat ve Dumanlama ,UYGULAMA 2: Ançuez Ezme Sardalya 2.Aşama ,UYGULAMA 3: Hamsi Marinat ; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Kazanımları</b>				<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>
Ülkemiz deniz mutfak kültürünü tanıtır.			1, 9	C	
Ekonomik açıdan önemli su ürünlerini öğrenir, et yapıları ve besin değerlerini karşılaştırır.			1, 9	C	
Su ürünleri işleme muhafaza yöntemleri ile ilgili temel konuları açıklar.			1, 10, 16, 9	C	
Su ürünlerindeki tehlikeleri bilir ve gıda güvenliği ilkelerine bağlı olarak ürünün işleme yöntemini öğrenir.			1, 10, 11, 9	C, L	
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	C: Çoktan Seçmeli Sınav, L: Grup değerlendirme				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Balık kültürü ve Gastronomi				
2	Su ürünleri hakkında genel bilgi, su ürünlerinin besin içeriği, et yapısı ve enerji değeri				
3	Ülkemizde Ekonomik Önemi Olan Deniz/Tatlı Su Balıkları ve diğer Su Ürünlerinin tanıtılması	ders konusu hakkında araştırma yapılması			
4	Gıda, Personel, Tesis Hijyeni ve Temizliği				
5	Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği-Tehlikeler 1	ders konusu hakkında araştırma yapılması			
6	Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği-Tehlikeler 2				
7	Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği-Tehlikeler 3				
8	Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Soğutma Teknolojisi	ders konusu hakkında araştırma yapılması			
9	Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Dondurarak Muhafaza Teknolojisi Seafood Processing Methods: Freezing Technology				
10	Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Tuzlama ve Kurutma				
11	UYGULAMA 1: Ançuez Ezme Sardalya 1.Aşama	uygun ekipmanların temini			
12	Su Ürünleri İşleme Yöntemleri: Marinat ve Dumanlama				
13	UYGULAMA 2: Ançuez Ezme Sardalya 2.Aşama	uygun ekipmanların temini			
14	UYGULAMA 3: Hamsi Marinat	uygun ekipmanların temini			
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>		<b>Sınava Katkısı</b>			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Öğretim görevlisinin ders notları. Fish Handling, Quality and Processing : Training and Community Trainers Manual ( <a href="https://www.fao.org/3/az083e/az083e.pdf">https://www.fao.org/3/az083e/az083e.pdf</a> )	