

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SEAFOOD IN GASTRONOMY / SEAFOOD IN GASTRONOMY	
Ders Kodu / Course Code	1001002262014	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Su ürünleri tüketiminin insan sağlığındaki öneminin vurgulanarak, su ürünlerinin tüketiciye sevdirmesi ve tüketiminin artırılmasını teşvik edilmesidir.	Impress on consumption of seaood on human health and prompt consumer to consume seafood.
İçeriği / Content	Gastronomide su ürünlerinin öneminin vurgulanarak, su ürünlerinin sahip olduğu besinsel değerlerin, su ürünlerinde uygulanan pişirme yöntemlerinin ve bunların besinsel değer ve insan sağlığı üzerindeki etkilerinin anlaşılması ve Türk ve Dünya mutfaklarındaki çeşitli su ürünleri tarifleri ele alınacaktır.	Importance of seaood in gastronomy and nutritional value of seafood, cooking methods and undstanding of their effects on nutritional value and human health and also various recipes of seafood in Turkish and world cuisine will be handled.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Engin Yaralı.2014. Gıdalarda duyuusal analizler. Ders notları Altuğ, T, Elmacı, Y. 2011. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. Sidas Medya Ltd. Şti. İzmir. ISBN:978-9944-5660-8-7. Anonim. 2014. Milli Eğitim bakanlığı ders notları. Duyusal Test Teknikleri. Anonim, 2011. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Balıklar ve Su Ürünleri. 811ORK046. Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, U. 2011. Handbook of seafood quality, safety and health applications Wiley-Blackwell. Inc., New Delhi, India	Engin Yaralı.2014. Gıdalarda duyuusal analizler. Ders notları Altuğ, T, Elmacı, Y. 2011. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. Sidas Medya Ltd. Şti. İzmir. ISBN:978-9944-5660-8-7. Anonim. 2014. Milli Eğitim bakanlığı ders notları. Duyusal Test Teknikleri. Anonim, 2011. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Balıklar ve Su Ürünleri. 811ORK046. Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, U. 2011. Handbook of seafood quality, safety and health applications Wiley-Blackwell. Inc., New Delhi, India
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Assoc.Prof.Dr. Aslı Cadun Yünlü, Assoc.Prof.Dr. Şebnem Tolasa Yılmaz	

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronominin tanımı ve amacı	Introduce and aim of gastronomy
2	Su ürünleirnin besinsel önemi	Nutritional importance of seafood
3	Piştirme metotları ve bunların besinsel değer ve sağlık üzerindeki etkileri	Cooking methods and it's effects on nutritional value and health

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronominin tanımı, amacı ve üretim ve tüketim boyutu	Gastronomiye giriş			
	Aim of gastronomy, Understanding of production and consumption on gastronomy	Introduction of gastronomy			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmemizde su ürünlerinin besinsel önemi Balık tüketimi, balık yağı ve insan sağlığındaki yeri	Mutfak eşya ve gereçlerinin tanıtımı			
	Nutritional important of seafood on diet, Fish consumption, fish oil, and it's importance on human health.	Introduction of kitchen staff			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünlerinde proteinler, vitaminler ve mineraller	Su ürünlerinin tanıtımı, temizlenmesi ve fileto çıkarma yöntemleri			
	Seaffod proteins, itamins and minerals	Introduction of seafood and cleaning and filleting methods			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analiz yöntemleri, duysal değerlendirmenin gıda endüstrisinde kullanım alanları	Duyusal test yöntemlerinin uygulaması			
	Methods of sensorial analysis, application area of sensorial analysis in food industry	Application of sensorial methods			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirmede kullanılan taze ve işlenmiş su ürünlerinin karakteristik özellikleri	Taze ve işlenmiş su ürünlerinde duysal test			
	Characteristics of raw and processed seafood used buy sensorial evaluation.	Sensorial analysis in raw and processed seafood			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6					
	Pişirme metotları ve bu metotların besinsel değer ve sağlığımız üzerindeki etkileri	Pişirme metotlarının tanıtımı			
	Cooking methods and it's effects on nutritional vale and human health	Introduction of cooking methods			
7					
	Yağlı ve yağsız balık türlerinin tanıtımı ve uygulanan pişirme yöntemleri ve dikkat edilecek hususlar	Beyaz ve koyu renkli türlere uygulanan pişirme metotlarının uygulaması			
	Introduce of lean and fatty fish and application of cooking methods in seafood and specific points during cooking	Application of cooking methods in lean and fatty fish			
8					
	Ara sınav				
	Midterm exam				
9					
	Yiyecek hijyeni ve yiyeceklerin hazırlanma koşulları	Yiyecek hijyeninde dikkat edilecek noktalar			
	Food hygiene and conditions of food preparation	Remarkable points in food hygiene			
10					
	Çalışma ortamı hijyeni	Çalışma ortamı hijyeninde dikkat edilecek noktalar			
	Hygiene of work environment	Remarkable points in work environment			
11					
	Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek noktalar	Kabuklu kabuksuz su ürünlerinin pişirilme şekilleri			
	Remarkable points of cooking shellfish and mollusc	Cooking methods of shellfish			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Hazırlanmış su ürünlerinin kullanıldığı yerler	Hazırlanmış su ürünlerinin çeşitli şekillerde sunulması			
	Places where prepared seafood used	Serving of prepared seafood in different types			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağında su ürünleri	Geleneksel yöntemlerle balık pişirilmesi			
	Seafood in Turkish cuisine	Cooking fish with traditional methods			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzakdoğu mutfağında su ürünleri	Uzakdoğu mutfağından örnekler			
	Seafood in Far Eastern cuisine	Samples from far eastern kitchen			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Batı mutfağında su ürünleri	Batı mutfağından popüler pişirme yöntemlerinin uygulanması			
	Seafood in west kitchen	Using popular cooking methods in West kitchen			
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final exam				

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

  

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

  

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

## İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	1.00	14.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	4	2.00	8.00
Rapor Sunma / Report Presentation	4	1.00	4.00
Bireysel Çalışma / Self Study	4	5.00	20.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	6.00	6.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
<b>Toplam / Total:</b>	<b>44</b>	<b>29.00</b>	<b>92.00</b>
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 92.00/30.00 = 3.07 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 92.00 / 30.00 = 3.07 ~			

## PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes												
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Gastronominin tanımı ve amacı / Introduce and aim of gastronomy	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3
2.Su ürünleirnin besinsel önemi / Nutritional importance of seafood	2	2	2	3	2	4	3	2	2	2	3	2	4
3.Pişirme metotları ve bunların besinsel değer ve sağlık üzerindeki etkileri / Cooking methods and it's effects on nutritional value and health	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high