

2022 - 2023 / 1001002082014 - PRELIMINARY PROCESSES IN SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY / PRELIMINARY PROCESSES IN SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	PRELIMINARY PROCESSES IN SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY / PRELIMINARY PROCESSES IN SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	1001002082014	
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)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	1.00	
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 ürünlerinden tüketime hazır gıda üretim tekniklerinin öğretilmesi	Preliminary process on seafood processing
İçeriği / Content	Sü ürünleri işleme teknolojisinin temelleri ve ön işlemleri anlatılacaktır. Kimyasal açıdan tanıma, temizleme ve prosesler içeriği oluşturmaktadır	Basic knowledge about seafood processing technology . And chemical identification, gutting and processes are developed the content
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ioannis S Bozariis (2014). Seafood processing : technology, quality and safety, Hoboken : John Wiley & Sons Inc. David Bonnel (2012).Quality Assurance in Seafood Processing: A Practical Guide ISBN: 9781461361343,208 Pages. Springer Çaklı Ş. (2008). Su ürünleri İşleme Teknolojisi 2. E.Ü. Basım evi. E.Ü. Basım evi. Ege Üniversitesi Yayınları,Su Ürünleri Fakültesi yayın No:77, S.513	Ioannis S Bozariis (2014). Seafood processing : technology, quality and safety, Hoboken : John Wiley & Sons Inc. David Bonnel (2012).Quality Assurance in Seafood Processing: A Practical Guide ISBN: 9781461361343,208 Pages. Springer Çaklı Ş. (2008). Su ürünleri İşleme Teknolojisi 2. E.Ü. Basım evi. E.Ü. Basım evi. Ege Üniversitesi Yayınları,Su Ürünleri Fakültesi yayın No:77, S.513
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof.Dr. M.Tolga DİNÇER, Prof.Dr. Aslı YÜNLÜ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Su Ürünleri Ön işlemler teknolojisinin anlama	Understanding the Importance of Preliminary process on Seafood Processing
2	Su ürünleri işlenmiş ürünlerin tanıma ve öğrenme	Learning and identifying the processed seafood products
3	Endüstriyel işlenmiş ürünleri ve işleme prosedürlerini öğrenme	Learning industrial processed products and processing procedures
4	Üretim -tüketim aşamalarının tanınması	Learning the production and consumption process steps

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Su ürünleri İşleme teknolojisi Tanımı •Amaçları •Ürün çeşitleri (fileto, buzlu vs...)		Lab		
	What does Seafood processing term means, aims and Products (fillets, iced fresh etc		Lab		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Sınıflandırma,Temizleme, boylama, iç organ ve pul ayırımı 1. Balık 2.Ahtapot 3.Karides 4.Kabuklu		Lab		
	Classification, gutting,scale removing, fish, octopus, shrimp, bivalvias		Lab		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Pazarlama şekli ve tüketim •Kullanılan Alet ve ekipmanlar		Lab		
	Marketing style and type of consumption Equipments on processing		Lab		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Tazelik ve Kalite tanımı •Su Ürünlerinin bozulması (Mikrobiyal ve Kimyasal etkenler •Su ürünleri Kimyasal kompozisyon		Lab		
	Freshness and quality Spoilage , Chemical and Microbiological effects. Chemical composition		Lab		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Buz çeşitleri •Buzlama ve soğuk muhafaza •Soğuk muhafaza ve uygulamaları •Bir İşleme tesisinde olması gereken oda ve tesis planlaması		Lab		
	Ice types, fresh cooled products, cold process. Plan of a seafood processing plant		Lab		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6					
	Ara sınav				
	Midterm Exam				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Şematik Tesis planlaması •Dondurma teknolojisine giriş •Donmuş ürün de karşılaşılabilecek sorunlar		Lab		
	How to design a processing plant. Frozen seafood . Possible troubles on frozen storage		Lab		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Rigor evreleri •Tazelik ve Rigor Mortis •Rigor evrelerinin tanımı vs		Lab		
	Rigor stages Freshness and Rigor Mortis Definition of rigor stages etc.		Lab		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Öldürme Teknikleri •Tekne ve tesisteki uygulamalar •Sodyum metabisulfit, Carbonat, Metabi hidrojen vs		Lab		
	Process on board, Sodium metabisulfite, metabi hydrogen		Lab		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Tuz çeşitleri •Tuzlama tekniklerine giriş •Tuzlanmış Balık ürünleri		Lab		
	Salt types Salting on fish Salted seafood products		Lab		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Kurutma Teknolojisi •Su aktivitesi ve önemi •Su aktivitesi limit değerleri ••Pre rigor evrenin uzatılmasının önemi		Lab		
	Drying technology Water activity and importance Limits of aw		Lab		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Pazarlamasında uyulması gereken Hijyen ve sanitasyon		Lab		
	Hygien and sanitaion on marketing		Lab		
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşleme tesislerinde uyulması gereken hijyen ve sanitasyon		Lab		
	Mandotary rules of htgien on factories		Lab		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Paketleme		Lab		
	Packaging		Lab		
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	MAP, vakum, akıllı paketler		Lab		
	MAP, vacuum, intelligent packages		Lab		
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
Laboratuvar / Laboratory	14	1.00	14.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	8.00	8.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	46	25.00	90.00

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.Su Ürünleri Ön işlemler teknolojisinin anlama / Understanding the Importance of Preliminary process on Seafood Processing	2	4	1	2	2	3	1	1	4	4	1		1
2.Su ürünleri işlenmiş ürünlerin tanıma ve öğrenme / Learning and identifying the processed seafood products	2	4	1	3	2	3	1	1	3	4	3		1
3.Endüstriyel işlenmiş ürünleri ve işleme prosedürlerini öğrenme / Learning industrial processed products and processing procedures	3	4	1	2	3	3		1	4	3	3	1	3
4.Üretim -tüketim aşamalarının tanınması / Learning the production and consumption process steps	3	4	1	3	3	3		1	3	4	2		1

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