

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SURIMI AND SURIMI BASED PRODUCTS TECHNOLOGIES / SURIMI AND SURIMI BASED PRODUCTS TECHNOLOGIES	
Ders Kodu / Course Code	1001003162014	
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 Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	1.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
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	Surimi ve surimiden elde edilen ürünler konusunda bilgi vermek	provide information about Surimi and products derived from surimi
İçeriği / Content	Surimi ve surimiye dayalı ürün teknolojileri	Surimi and surimi based products technologies
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Çaklı, Ş. 2008. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 2 Ege Üniversitesi basımev. Bornova-İzmir	Çaklı, Ş. 2008. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 2 Ege Üniversitesi basımev. Bornova-İzmir
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof.Dr. Şükran ÇAKLI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Surimi	Surimi
2	Donmuş surimi	Frozen surimi
3	Surimiden elde edilen ürünler	Products obtained from surimi

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Surimi		Surimi		
	Surimi		Surimi		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Surimi imalatında kullanılan türler		Surimi imalatında kullanılan türler		
	Surimi species used in the manufacture		Surimi species used in the manufacture		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Surimi yapımı		Surimi yapımı		
	Surimi production		Surimi production		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağlı ve koyu etli balık türlerinden surimi üretimi		Yağlı ve koyu etli balık türlerinden surimi üretimi		
	Surimi production from fatty fish and dark meat		Surimi production from fatty fish and dark meat		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Surimi ürünleri		Surimi ürünleri		
	Surimi products		Surimi products		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	İmitasyon ürünler		İmitasyon ürünler		
	Imitation products		Imitation products		
7	Isıl işlem ile üretilmiş ürünler		Isıl işlem ile üretilmiş ürünler		
	Products produced by heat treatment		Products produced by heat treatment		
8	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Isıl işlemsiz ürünler		Isıl işlemsiz ürünler		
	Heat-treated products		Heat-treated products		
10	Katkı maddeleri		Katkı maddeleri		
	Additives		Additives		
11	Katkı maddeleri		Katkı maddeleri		
	Additives		Additives		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Katkı maddeleri		Katkı maddeleri		
	Additives		Additives		
13	Katkı maddeleri		Katkı maddeleri		
	Additives		Additives		
14	Surimi Teknolojisinde HACCP		Surimi Teknolojisinde HACCP		
	HACCP in Surimi Technology		HACCP in Surimi Technology		
15	Surimi ve surimiye dayalı ürünlerin kalite kontrol analizleri		Surimi ve surimiye dayalı ürünlerin kalite kontrol analizleri		
	Quality control analysis of surimi and surimi-based products		Quality control analysis of surimi and surimi-based products		
16	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
Rapor Sunma / Report Presentation	5	2.00	10.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	51	24.00	97.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 97.00/30.00 = 3.23 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 97.00 / 30.00 = 3.23 ~			

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	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13
1.Surimi / Surimi	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3
2.Donmuş surimi / Frozen surimi	2	2	2	3	2	4	3	2	2	2	3	2	4
3.Surimiden elde edilen ürünler / Products obtained from surimi	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													