

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SEAFOOD PLANT PLANNING AND DESIGN / SEAFOOD PLANT PLANNING AND DESIGN	
Ders Kodu / Course Code	1001003252014	
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 Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
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	Bu dersin amacı su ürünleri eğitimi gören öğrencilere bir su ürünleri işleme tesisinin fizibilitesi, plânlaması ve uygulanmasına yönelik proje hazırlanmasını öğretmektir.	The aim of this course is to teach students, a seafood plant feasibility, planning and preparing for implementing the project.
İçeriği / Content	Yatırım alanı fizibilite etütleri, yatırımın plânlaması, yatırımın ekonomik analizi, yatırımın projelendirilmesi, üretim tekniğine göre plânlama, işleme tesisi projeleri hazırlanması.	Investment feasibility studies, investment planning, economic analysis of investments, investment projects, planning with production techniques, preparation of aquaculture and fish processing plant projects.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Alpbaz, A., 2005. Projelendirme Tekniği, Ders Notları. Anonim, 1995. Su Ürünleri Yönetmeliği. Yetki Kanunu 1380 Resmi Gazete: 10.03.1995 22223 Tebliğ No:2001/45. Anonim, 2000. Su Ürünleri Kalite Kontrol El Kitabı, Tarım ve Köy İşleri Başkanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara. Timur, M., Çağiltay, F., 2008. Proje Hazırlama Tekniği, 200 syf. , ISBN. 978-605-395-145-2 Atay, D., Korkmaz, A. Ş. 2001. Balık üretim tesisleri ve plânlaması (Genişletilmiş Üçüncü Baskı). Ankara Üniv. Ziraat Fak.Yay.:959, Ders Kitabı :474, 363 s.	Alpbaz, A., 2005. Projelendirme Tekniği, Ders Notları. Anonim, 1995. Su Ürünleri Yönetmeliği. Yetki Kanunu 1380 Resmi Gazete: 10.03.1995 22223 Tebliğ No:2001/45. Anonim, 2000. Su Ürünleri Kalite Kontrol El Kitabı, Tarım ve Köy İşleri Başkanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara. Timur, M., Çağiltay, F., 2008. Proje Hazırlama Tekniği, 200 syf. , ISBN. 978-605-395-145-2 Atay, D., Korkmaz, A. Ş. 2001. Balık üretim tesisleri ve plânlaması (Genişletilmiş Üçüncü Baskı). Ankara Üniv. Ziraat Fak.Yay.:959, Ders Kitabı :474, 363 s.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof.Dr. Ufuk ÇELİK	

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Su ürünleri işleme tesislerinde projelendirmenin önemi ile su ürünleri üretimi arasında ilişki kurabilmeli	Criticise the relationship between seafood plant designing and seafood production
2	Su ürünleri işleme tesislerinde projelendirme çalışmalarında yararlanılan yardımcı konuları kullanabilmeli	Utilise helping topics about seafood plant design
3	Su ürünleri işleme tesislerini sınıflandırılabilmesi ve kurulması gereken tesis hakkında karar verebilmeli	Classify seafood plant and decide the plant to be established
4	Proje öncesi gerekli ön etüt çalışmalarını hazırlayabilmeli	Prepare the preliminary studies of designing seafood plant
5	Altyapı ve arazi planlaması yapabilmeli; üretim tekniğine karar verebilmeli ve üretim yerini planlayabilmeli	Plan infrastructure and plant field, decide the production method
6	Su ürünleri işleme tesislerinin ekonomik analizini yapabilmeli	Analyse the seafood plant economically
7	Su ürünleri işleme tesisi planlayabilmeli (ilgili yönetmelik, tebliğ ve genelgeler)	Plan a seafood plant (relevant regulations, notifications and circulars)

## 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 işleme tesislerinde projelendirmenin önemi	Proje yazım planı			
	Importance of seafood project	Writing the project			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sektöre uygulanan teşvik ve destekler -Su ürünleri işletmeciliğinde hukuki mevzuat Su ürünleri yatırım projelerinin uygulama esasları (yönetmelik, tebliğ ve genelgeler) verilir	Ön izin aşamasında yapılacakların uygulaması			
	Encourage and support applied to the sector -The legal provisions of aquaculture operations - Basis of the implementation of investment projects in seafood products (regulations, notifications and circulars)	Implementation of the preliminary permit application			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünleri üretimine yönelik projelendirme çalışmalarında yararlanılan konular	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Helping topics used in the seafood project design	Studying on a sample project			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünleri işleme tesislerinin sınıflandırılması	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Classification of seafood plants	Studying on a sample project			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje hazırlarken projenin ana hatlarını belirleyen konular	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Outlines of the project topics, in preparing the Project	Studying on a sample project			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Ön etüt çalışmaları ve fizibilite raporu hazırlanması Fizibilite etüdü için gerekli olan mali, ekonomik ve teknik etütler konusunda bilgilendirme	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Preliminary survey work and preparation of feasibility report Financial, economic and technical information necessary for the feasibility study	Studying on a sample project			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yatırım projelerinde yer seçimi ve planlaması--üretimin planlanması	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Planning infrastructure and plant field, deciding the production method	Studying on a sample project			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünleri projelerinde temel yatırımı oluşturan konular	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Describing the basic investment in seafood plant projects	Studying on a sample project			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yatırım tesislerinin (damızlık, kuluçka, büyüme, işleme) planlanması	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Investment planning (type of the plant - breeding, hatching, growth, processing)	Studying on a sample project			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletmedeki inşaat giderleri, metraj, malzeme analiz ve keşif	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Construction costs in the plant, -quantity, material analysis and discovery	Studying on a sample project			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Su ürünleri yatırım projelerinin mali yönü: a) Proje giderleri, b) Proje gelirleri.	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Financial aspects of seafood investment projects: a) Project expenditures, b) Project income	Studying on a sample project			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yatırım Projelerinin değerlendirme kriterleri	Örnek proje üzerinde çalışma			
	Project evaluation criteria	Studying on a sample project			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje sunum	Sunum			
	Project presentations	Presentation			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje sunum	Sunum			
	Project presentations	Presentation			
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
Problem Çözümü / Problem Solving	14	1.00	14.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	15.00	15.00
Proje Sunma / Project Presentation	1	2.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	2	2.00	4.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	4.00	4.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	6.00	6.00
Okuma / Reading	2	2.00	4.00
<b>Toplam / Total:</b>	<b>52</b>	<b>37.00</b>	<b>93.00</b>
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 93.00/30.00 = 3.10 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 93.00 / 30.00 = 3.10 ~			

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 işleme tesislerinde projelendirmenin önemi ile su ürünleri üretimi arasında ilişki kurabilmeli / Criticise the relationship between seafood plant designing and seafood production	3	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4	5
2.Su ürünleri işleme tesislerinde projelendirme çalışmalarında yararlanılan yardımcı konuları kullanabilmeli / Utilise helping topics about seafood plant design	4	5	5	5	5	5	4	4	5	3	4	4	5
3.Su ürünleri işleme tesislerini sınıflandırılabilir ve kurulması gereken tesis hakkında karar verebilmeli / Classify seafood plant and decide the plant to be established	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	3	5
4.Proje öncesi gerekli ön etüt çalışmalarını hazırlayabilmeli / Prepare the preliminary studies of designing seafood plant	5	4	4	2	4	5	4	4	3	4	3	3	5
5.Altıyapı ve arazi planlaması yapabilmeli; üretim tekniğine karar verebilmeli ve üretim yerini planlayabilmeli / Plan infrastructure and plant field, decide the production method	3	4	4	4	3	4	5	5	4	4	2	3	5
6.Su ürünleri işleme tesislerinin ekonomik analizini yapabilmeli / Analyse the seafood plant economically	4	3	5	4	3	4	4	4	4	4	3	3	5
7.Su ürünleri işleme tesisi planlayabilmeli (ilgili yönetmelik, tebliğ ve genelgeler) / Plan a seafood plant (relevant regulations, notifications and circulars)	3	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	4

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