

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY I / SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY I	
Ders Kodu / Course Code	1001003052014	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
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)	2.00	
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	Temel su ürünleri işleme teknolojileri hakkında öğrencileri bilgilendirme	Giving basic seafood processing technology to students
İçeriği / Content	Su ürünleri hakkında genel bilgiler, Türkiye su ürünleri sektörünün durumu, soğutma teknolojisi, dondurma teknolojisi, dondurarak muhafaza, tuzlama teknolojisi, kurutma teknolojisi, tütsüleme teknolojisi ve kurutma teknolojisi hakkında ayrıntılı bilgi.	Basic seafood processing technology to students, General knowledge about seafood, learning details of Technologies of chilling storage, frozen storage, salting, drying, smoking technology.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Çaklı, Ş., 2008, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Ege Üniversitesi Yayınları Su Ürünleri Fakültesi Yayın No: 77	Çaklı, Ş., 2008, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Ege Üniversitesi Yayınları Su Ürünleri Fakültesi Yayın No: 77
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof. Dr. Şükran Çaklı, Assoc.Prof.Dr. Aslı Cadun Yünlü	

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Su ürünleri hakkında genel bilgiler	General knowledge about seafood
2	Türkiye su ürünleri sektörünün durumu	State of Turkish Seafood sector
3	Soğutma teknolojisi, dondurma teknolojisi, dondurarak muhafaza, tuzlama teknolojisi	learning about Technologies of chilling storage, frozen storage
4	Tuzlama teknolojisi, kurutma teknolojisi, tütsüleme teknolojisi ve kurutma teknolojisi hakkında öğrencilerin bilgi edinmesi	salting, drying, smoking technology

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Su ürünleri hakkında genel bilgiler		Kabuklular, balıkların fileto edilmesi, temizlenmesi		
	General knowledge about seafood		Peeling and of bivalves and fish, filleting fish		
2	Türkiye su ürünleri işleme teknolojisi sektörünün durumu, yıllık ithalat, ihracat miktarları, işleme tesislerinin yayılımı		Kabuklular, balıkların fileto edilmesi, temizlenmesi		
	State of Turkish Seafood Processing sector, yearly import, export amount, expansion of processing plants		Peeling and of bivalves and fish, filleting fish		
3	Su ürünlerinde besinsel kompozisyon		Su Ürünleri çeşitlerinin gösterilmesi		
	Proximate composition of seafood		Showing different types of fish		
4	Ölümden sonraki değişiklikler		Öldürme yöntemleri ve rigor evrelerinin gösterilmesi		
	Changes after death		Showing different killing methods and different phases of rigor.		
5	Rigor indeksi hesaplama, k değeri hesaplama		Çeşitli balıklarda rigor indeksi hesaplama		
	Calculation of rigor index, calculation of k value		Calculation of rigor index in different fish		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Soğutma teknolojisi		Buz çeşitlerinin gösterilmesi ve uygulanması		
	Chilling technology		Using different types of ice on fish		
7	Dondurarak muhafaza teknolojisi		Balıkların dondurulması		
	Frozen storage technology		Freezing fish		
8	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Su Ürünlerinde kullanılan geleneksel işleme yöntemleri				
	Traditional processing methods used in seafood processing				
10	Tuzlama Teknolojisi		Balıkların tuzlanması		
	Salting technology		Salting fish		
11	Kurutma teknolojisi		Balıkların kurutulması		
	Drying technology		Drying fish		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Tütsüleme teknolojisi		Balıkların tütsülenmesi		
	Smoking technology		Smoking fish		
13	Konserve teknolojisi		Balıkların konserve edilmesi		
	Canning technology		Canning fish		
14	Marinat teknolojisi		Balık ve kabuklulardan marinat yapımı		
	Marination		Marinating fish and bivalve		
15	İleri işleme teknolojilerine giriş				
	Introduction to advanced seafood processing technologies				
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	2.00	28.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	4	5.00	20.00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	2.00	14.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	15.00	15.00
<b>Toplam / Total:</b>	<b>43</b>	<b>38.00</b>	<b>117.00</b>
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 117.00/30.00 = 3.90 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 117.00 / 30.00 = 3.90 ~			

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 hakkında genel bilgiler / General knowledge about seafood	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3
2.Türkiye su ürünleri sektörünün durumu / State of Turkish Seafood sector	2	2	2	3	2	4	3	2	2	2	3	2	4
3.Soğutma teknolojisi, dondurma teknolojisi, dondurarak muhafaza, tuzlama teknolojisi / learning about Technologies of chilling storage, frozen storage	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3
4.Tuzlama teknolojisi, kurutma teknolojisi, tütsüleme teknolojisi ve kurutma teknolojisi hakkında öğrencilerin bilgi edinmesi / salting, drying, smoking technology	3	3	2	3	3	3	4	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