

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Deniz Mahsulleri	GST 312	seçmeli	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste deniz ürünlerini pişirmenin ve saklamada temel tekniklerin öğretilmesi amaçlanmıştır.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Pişirme teknikleri ve ürün eşleşmeleri bilgi donanımına sahip olur</i>			
	2	<i>Deniz ürünleri çeşitleri özellikleri lezzetli oldukları aylarında seçip pişirebilme yetisine sahip olur.</i>			
	3	<i>Balık açma ve işleme teknikleri bilgi ve beceri sahibi olma</i>			
	4	<i>Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme yetisine sahip olur.</i>			
	5	<i>Kabuklu deniz ürünleri temizleme de ne yapacağını ve nelere dikkat etmesi gerektiğini bilir.</i>			
	6	<i>Kabuklu deniz ürünleri tarif oluşturabilir.</i>			
	7	<i>Istakoz, kalamar, istiridye yeni pişirme teknikleri geliştirebilir.</i>			
DERSİN İÇERİĞİ					
Hafta	Teorik	Uygulama			
1	Döneme genel bakış , pişirme teknikleri ve ürün eşleşmeleri	Döneme genel bakış , pişirme teknikleri ve ürün eşleşmeleri ve demo uygulaması			
2	Deniz ürünleri çeşitleri özellikleri lezzetli oldukları aylar	Deniz ürünleri çeşitleri özellikleri lezzetli oldukları ayların ürün uygulaması			
3	Balık açma ve işleme teknikleri	Balık açma ve işleme teknikleri uygulaması			
4	Pişirme teknikleri	Pişirme tekniklerinin uygulaması			
5	Pişirme teknikleri	Pişirme tekniklerinin uygulaması			
6	Pişirme saklama, depolama teknikleri	Pişirme saklama, depolama teknikleri yerinde uygulamalı anlatımı			
7	ARA SINAV				

8	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme,	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme demo uygulamaları
9	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme,	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme uygulamaları
10	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme,	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme uygulamaları
11	Istakoz, kalamar, istiridye vb.	Istakoz, kalamar, istiridye tarif uygulamaları
12	Karides, ahtapot, yengeç, midye vb.	Karides, ahtapot, yengeç, midye tarif uygulamaları
13	Pişirme teknikleri	Pişirme teknikleri uygulamaları
14	Pişirme saklama, depolama teknikleri	Pişirme saklama, depolama teknikleri uygulamaları

KAYNAKLAR

- Necip USTA, Fransız Mutfak Sanatları, Türk Mutfak sanatı
- Şefin sofrası ,Unipro yayınları
- Cemal TURKKAN, Uygulamalı Yemek Yapma Tekniği, Sistem Ofset Yayıncılık
- Yunus Emre AKKOR, Osmanlı Deniz Mutfağı, Alfa Yayınları
- Beef and Fish Dergi, Gastrofest Dergi Ve Yayıncılık Limited Şirketi

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		