

T.C.
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 Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste deniz ürünlerini pişirmenin ve saklamada temel tekniklerin öğretilmesi amaçlanmıştır.				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Döneme genel bakış , pişirme teknikleri ve ürün eşleşmeleri
2	Deniz ürünleri çeşitleri özellikleri lezzetli oldukları aylar
3	Balık açma ve işleme teknikleri
4	Pişirme teknikleri
5	Pişirme teknikleri
6	Pişirme saklama, depolama teknikleri
7	ARA SINAV
8	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme,
9	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme,
10	Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme,
11	Istakoz, kalamar, istiridye vb.
12	Karides, ahtapot, yengeç, midye vb.
13	Pişirme teknikleri
14	Pişirme saklama, depolama teknikleri

KAYNAKLAR

Deniz Ermiş, Balık Yemekleri
Deniz Ermiş , En Güzel Balık Yemekleri
Alan Davidson, Akdeniz Balık Yemekleri