

ÇOMU Tıp Fakültesi 2022–2023 Eğitim Öğretim Yılı
Seçmeli Ders Formu/ Elective Course Form

BÖLÜM I. DERS İLE İLGİLİ BİLGİLER/ Course Details

Fakülte/ Enstitü	ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ		
Faculty / Institute	CANAKKALE APPLIED SCIENCES FACULTY		
Anabilim Dalı(veya Bölüm)	BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ ABD.		
Department	DEPARTMENT OF FISHERIES TECHNOLOGY		
Sorumlu Öğretim Üyesi*	Ünvan, Ad, Soyad : Öğr.Gör.Dr.Ruhay ALDIK E- posta adresi : ruhayaldik@comu.edu.tr Telefon no : 05552378193		
Responsible Instructor of the Course Unit	Lecturer Dr.Ruhay ALDIK E-mail: ruhayaldik@comu.edu.tr Gsm : 05552378193		
Derse Katkısı olacak diğer öğretim üyesi/üyeleri (Ünvan, Ad, Soyad)	1. Dr.Öğr.Üyesi Fikret ÇAKIR 2. 3.....		
Instructor's Assistants	Dr.Lecturer Fikret ÇAKIR		
Akademik Yıl	2022/2023	Yarı Yıl	BAHAR
Academic year	2022/2023	Period	SPRING
Dersin yer alacağı Dönem	(Dönem 1-2-3)		
Course Year	(Year I-II-III)		
Dersin Adı	SU ÜRÜNLERİ MUTFAĞI		
Course Name	SEAFOOD CUISINE		
Ön koşul	-		
Preconditions	-		
Dersin/Stajın tipi**	TIP DIŞI KONULAR		
Course type**	WITHOUT MEDICINE		
Dersin Amacı	ÖĞRENCİLERE SU ÜRÜNLERİNİN ÇEŞİTLİ İŞLEME YÖNTEMLERİYLE LEZZETLİ YEMEKLERE DÖNÜŞMESİNİ ÖĞRETMEK		
Objectives of the Course	TEACHING STUDENTS HOW TO TURN SEAFOOD INTO DELICIOUS MEALS WITH VARIOUS PROCESSING METHODS		
Dersin İçeriği	-SU ÜRÜNLERİNİN TANITIMI VE BESİN DEĞERLERİ - SOĞUTMA VE DONDURMA TEKNİKLERİ -KURUTMA, TUZLAMA VE PASTIRMA YAPIMI - PİŞİRME TEKNİKLERİ (BUĞLAMA, KIZARTMA, IZGARA) - MARİNASYON - LAKERDA - JAPON MUTFAĞI		

<i>Course Contents</i>	-THE INTRODUCTION OF AQUAFOOD AND THEIR NUTRITIONAL VALUES - REFRIGERATION AND FREEZING TECHNIQUES -DRYING, SALTING AND BACON MAKING - COOKING TECHNIQUES (STEAMING, FRYING, GRILLING) - MARINATION - LAKERDA - JAPANESE KITCHEN
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	DEĞİŞİK DERS MATERYALLERİNDEN DERLENMİŞ DERS NOTU
<i>Course material/ Recommended Reading</i>	LECTURE NOTES COMPILED FROM DIFFERENT COURSE MATERIALS
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	YÜZ YÜZE DERS ve ÖDEV HAZIRLAMA
<i>Planned Learning Activities and Teaching Methods</i>	FACE tO FACE COURSE and PREPARATION of STUDENTS
Dersin Verilişi	YÜZ YÜZE EĞİTİM
<i>Presentation Of Course</i>	FACE-TO-FACE EDUCATION
Öğrenim Hedefi	Bu dersi tamamlayan öğrenci;
	1. ÖĞRENCİ SU ÜRÜNLERİNİ TANIR.
	2. ÖĞRENCİ SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKLERİNİ ÖĞRENİR.
<i>Course Outcomes</i>	3. ÖĞRENCİ HANGİ SU ÜRÜNÜNÜ NE ŞEKİLDE PİŞİRECEĞİNİ ÖĞRENİR.
	Upon the completion of this course a student;
	1. THE STUDENT KNOWS THE AQUAFOOD.
Kabul edilen öğrenci sayısı	2. THE STUDENT LEARNS SEAFOOD PROCESSING TECHNIQUES.
	3. THE STUDENT LEARNS HOW TO COOK WHICH SEAFOOD.
<i>Number of accepted students</i>	En az: 10 En Fazla: 15
Dersin yapılacağı yer ve saat	At least: 10 At most:15
<i>Course time and placement</i>	DENİZ BİLİMLERİ VE TEKNOLOJİSİ FAKÜLTESİ-ÇARŞAMBA-15:00
Ölçme değerlendirme yöntemleri ve Ağırlığı	FACULTY of MARINE SCIENCES and TECHNOLOGY- WEDNESDAY
<i>Assesment Methods %</i>	ÖDEV-%40
	FİNAL-%60
	HOMEWORK - %40 FINAL- %60

*Her ders için bir sorumlu öğretim üyesi olmalıdır / There should be one responsible instructor for each course.

**Seçmeli ders tipi: 1. Tıp dışı konular 2. Temel bilim alanı, 3. Etik/hukuk, 4. Bilimsel araştırma, 5. Klinik ve/veya laboratuvar uygulamaları, 6. Klinik / Optional Course Type: 1. Non-medical issues 2. Basic Sciences, 3. Ethics / law, 4. Scientific research, 5. Clinical and / or laboratory applications, 6. Clinical

***Derslerin Dönem I, Dönem II ve Dönem III öğrencileri için Çarşamba günleri öğleden sonra 2 saat verilmesi planlanmaktadır. / The courses are planned to be given for Year I, Year II and Year III students for 2 hours on Wednesdays in the afternoon.

BÖLÜM 2. DERS İLE İLGİLİ DETAYLAR/ Other Course Details

Dersin açılmasını neden öneriyorsunuz? Belirtiniz.
STRES ORTAMINDA ÖĞRENİMİNİ SÜRDÜRMEYE ÇALIŞAN ÖĞRENCİLERİMİZİN MUTFAKTA BİRAZ ZAMAN GEÇİREREK RAHATLAMASINI SAĞLAMAK. DAMAK TADINI GELİŞTİRMEK.
Why do you suggest opening the course? Specify.
TO ENSURE THAT OUR STUDENTS, WHO ARE TRYING TO CONTINUE THEIR EDUCATION IN A STRESSFUL ENVIRONMENT, RELAX BY SPENDING SOME TIME IN THE KITCHEN. DEVELOPING THE TASTE of PERSON.
Belirtmek istediğiniz diğer hususlar
-
Other points you want to specify
-