

A LA CARTE MUTFAK UYGULAMALARI

GMS405 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Genel bilgiler

Yarıyıl	7
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	0 / 8 / 0
AKTS	6
Öğretim düzeyi	Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim
Staj durumu	Mesleki Uygulama

Dersin amacı

Mesleki uygulama kapsamında öğrencilerin çalıştıkları işletmelerde alakart alanında edindikleri teorik bilgileri otel, restoran, kafe vb. işletmelerin mutfaklarında uygulamaları amaçlanır. İş akışı ile ilgili öğrendiklerini uygulamaya geçirmeleri, bu süreçte de gerekli hijyen ve güvenlik kurallarını göz önünde bulundurmaları amaçlanmaktadır.

Dersin içeriği

Sorumlu şef gözetiminde alakart mutfak uygulamaları

Kaynaklar

Mutfak Uygulamaları

Editör: Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Doç. Dr. Tufan Süren

Yayınevi: Detay Yayıncılık

Profesyonel Mutfaklar

Editörler: Doç. Dr. Adem Arman, Doç. Dr. Ümit Sormaz

Yayınevi: Oğlak Gastronomi

Önerilen diğer hususlar

Öğrencilerin 70 iş günü olan toplam uygulama süresinin 15 gününü bu alanda tamamlamaları önerilir.

Öğrenme çıktıları

1	Alakart menülerinde yer alan yerel ve uluslararası yiyecek çeşitlerini tanıır ve uygulamalı olarak hazırlar.
2	Alakart servisi için uygun hazırlık, sunum ve porsiyonlama tekniklerini uygular.
3	Mutfakta iş akışına uygun olarak alakart servis edilebilecek ürünlerin üretim süreçlerini planlar ve yürütür.
4	Alakart konseptine uygun yaratıcı tabaklar ve sunumlar geliştirerek müşteri memnuniyetini artırmaya yönelik çözümler üretir.

Haftalık konular

Hafta	Konu
1	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
2	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
3	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
4	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
5	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
6	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
7	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
8	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
9	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
10	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
11	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
12	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
13	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama

Hafta	Konu
14	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
15	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
16	Final

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Staj Sonu Sınavı	1	%40
Sözlü Sınav	1	%30
Rapor Hazırlama	1	%30

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

AKTS iş yükü

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Uygulama/Pratik	15	8	120
Sözlü Sınav	1	1	1
Rapor Hazırlama	6	5	30
Gözlem	14	3	42
Toplam iş yükü / AKTS			193 saat · 6,43 AKTS