

MESLEKİ UYGULAMA DERSİ

GMS402 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Genel bilgiler

Yarıyıl	8
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	0 / 40 / 0
AKTS	30
Öğretim düzeyi	Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim
Öğretim elemanı	Prof. Dr. Bahar TANER, Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK, Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK
Ön koşul dersleri	-
Staj durumu	Mesleki Uygulama

Dersin amacı

Bu ders kapsamında öğrencilerin, gastronomi alanında edindikleri teorik bilgileri otel ve restoran mutfaklarında uygulamaları; profesyonel mutfaklarda işleyişi, şef ve mutfak ekiplerinin çalışma koşullarını gözlemlemeleri amaçlanır. Menü planlama, reçete standardizasyonu, hijyen ve sanitasyon uygulamaları, üretim organizasyonu, maliyet kontrolü ve mutfak yönetimi gibi alanlarda pratik deneyim kazanmaları hedeflenir. Ayrıca, özel beslenme ihtiyaçlarına (vejetaryen, vegan, glutensiz vb.) uygun menü hazırlama konusunda farkındalık kazandırılır. Öğrencilerin sürdürülebilir mutfak uygulamaları, yaratıcı sunum teknikleri ve müşteri memnuniyetine yönelik hizmet anlayışı geliştirmeleri de desteklenir.

Dersin içeriği

Sorumlu şef gözetiminde mesleğe yönelik uygulamalar

Kaynaklar

"The Professional Chef" – The Culinary Institute of America

Önerilen diğer hususlar

Mesleki Uygulama dersi 70 iş günü olarak yapılmalıdır.

Öğrenme çıktıları

1	Profesyonel mutfaklarda işleyişi analiz eder ve mutfak ekiplerinin görev dağılımını açıklar.
2	Otel ve restoran mutfaklarında hijyen, sanitasyon ve üretim süreçlerini uygulamalı olarak değerlendirir.
3	Farklı müşteri profillerine ve özel beslenme ihtiyaçlarına uygun menü planlama ve sunum becerisi geliştirir.
4	Mutfak organizasyonu, maliyet kontrolü ve sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda etkin kararlar alır ve uygular.

Haftalık konular

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

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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Staj Sonu Sınavı	1	%50
Sözlü Sınav	1	%25
Rapor Sunma	1	%25

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	70	8	560
Sözlü Sınav	1	8	8
Rapor Hazırlama	30	4	120
Rapor	1	1	1
Gözlem	70	3	210
Toplam iş yükü / AKTS			899 saat · 29,97 AKTS