

BASIC CUISINE KNOWLEDGE

GMS109 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	3 / 0 / 0
ECTS	3
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. Dr. Cemile Öcek Benli
Prerequisite courses	Yok
Internship status	Yok

Course objectives

Bu dersin amacı, öğrencilere temel mutfak terminolojisi, hijyen kuralları, doğrama teknikleri ve pişirme yöntemleri hakkında teorik bilgi kazandırmak ve bu bilgileri gıda güvenliği ve mutfak uygulamaları ile ilişkilendirme becerisi geliştirmektir.

Course content

Bu derste temel mutfak terminolojisi, hijyen ve sanitasyon kuralları, doğrama teknikleri, pişirme yöntemleri, besin işleme ve saklama ilkeleri, gıda güvenliği, soslar, çorbalar, garnitürler ve aperiatifler ile farklı gıda gruplarının mutfak teknolojileri açısından değerlendirilmesi ele alınmaktadır.

Resources

Aktaş, Ahmet. Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Yönetimi, Antalya:1995, Eren Ofset Matbaası.

Other recommended points

Yok

Learning outcomes

1	Temel mutfak terminolojisini ve hijyen kurallarını açıklar ve mutfak uygulamalarıyla ilişkilendirir.
2	Doğrama teknikleri ve pişirme yöntemlerini sınıflandırır, karşılaştırır ve uygun kullanım alanlarını analiz eder.
3	Besin işleme, saklama ve gıda güvenliği ilkelerini açıklar ve uygulama süreçleriyle ilişkilendirir.
4	Sos, çorba, garnitür ve aperatif türlerini içerik, yapı ve kullanım amaçlarına göre analiz eder ve sınıflandırır.
5	Farklı gıda gruplarını içerik, yapı ve mutfak teknolojileri açısından değerlendirir ve karşılaştırır.

Weekly topics

Week	Subject
1	Mutfağın gelişimi, bölümleri ve yerleşim düzeni, mutfak organizasyonları
2	Mutfağın gelişimi, bölümleri ve yerleşim düzeni, mutfak organizasyonları
3	Araç-gereçler, kullanımı ve bakım ve temizliği hakkında genel bilgiler
4	Mutfak çalışanlarının meslek özellikleri, görev ve sorumlulukları
5	Mutfak çalışanlarının meslek özellikleri, görev ve sorumlulukları
6	Ana gıda maddeleri ve mutfakta kullanımları
7	Yiyecekleri pişirmeye hazırlama
8	Ara sınav
9	Yiyecekleri pişirmeye hazırlama
10	Mutfak fondları ve soslar, türleri, hazırlanışları ve kullanıldıkları yerler.
11	Başlıca pişirme yöntemleri
12	Başlıca pişirme yöntemleri
13	Etlerin farklı sınıflamaları, bölümleri, kullanıldığı yerler ve pişirme yöntemleri
14	Sebzeler ve kokulu otlar, kullanımları
15	Salatalar ve soslar, ördövrler, patates garnitürleri ve çorbalar.
16	Final Sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

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

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Ara Sınav	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	3	42
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	6	6
Okuma	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Tartışma	14	1	14
Total workload / ECTS			99 hours · 3,3 ECTS