

BREAKFAST AND BRUNCH SERVICES

GMS130 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 4 / 0
ECTS	4
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. İPEK TURAN
Prerequisite courses	Dersin herhangi bir ön koşulu yoktur
Internship status	yok

Course objectives

Ulusal ve Uluslar arası boyutta; Kahvaltı içerikleri, kahvaltı türleri ve kahvaltı servisi konusunda bilgiler edindirilmesi. Edinilen bilgileri bilgileri uygulamaya dökme becerisini kazandırmak.

Course content

Dünya çapında farklı Ülkelerin kahvaltıları, börek ve çörek çeşitleri, yumurta ile hazırlanana ürünler, yörelere özgü özel kahvaltı yemekleri ve kahvaltı servisi, brunch ve kahvaltı servisi hazırlama.

Resources

Kahvaltı ve Brunch

Yazar: Nathalie Stoyanof Suda

Yayınevi: Remzi Kitabevi

Learning outcomes

1	Geleneksel ürünleri tanımlar ve uygular.
2	Kahvaltı ve brunch menülerinde yer alan yerel ve uluslararası yiyecek çeşitlerini sınıflandırır ve uygulama aşamasında hazırlar.
3	Mutfakta iş akışına uygun olarak sıcak-soğuk kahvaltılık ürünlerin üretim süreçlerini planlar ve yürütür.
4	Brunch konseptine uygun yaratıcı tabaklar ve sunumlar geliştirerek müşteri memnuniyetini artırmaya yönelik çözümler üretir.
5	Yöresel kahvaltı öğelerini füzyon mutfak yaklaşımıyla yorumlayarak yeni ürünler geliştirir.
6	Kahvaltı ve brunch servisi için uygun hazırlık, sunum ve porsiyonlama tekniklerini uygular.

Weekly topics

Week	Subject
1	Dersin Tanımı ve İzlenesi
2	Genel Tanımlar ve Kontinental Kahvaltı
3	Viyan Kahvaltısı Özellikleri ve Ön Hazırlık
4	Açık Büfe 1. hafta
5	Açık Büfe 2. hafta
6	Açık Büfe 3. hafta
7	Vize
8	Yumurta Pişirme Teknikleri 1. Hafta
9	Yumurta Pişirme Teknikleri 2. Hafta
10	Yumurta Pişirme Teknikleri 3. Hafta
11	Reçeller
12	Reçeller
13	Börek Çörek ve Hamur işleri
14	Börek Çörek ve Hamur işleri

Week	Subject
15	İçecekler
16	Final

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)
Alan Gezisi	2	4	8
Ara Sınav	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	4	4
Final Sınavı	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	4	4
Soru-Yanıt	14	1	14
Takım/Grup Çalışması	12	4	48

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Uygulama/Pratik	12	4	48
Total workload / ECTS			133 hours · 4,43 ECTS