

FOOD PREPARATION AND COOKING TECHNIQUES

GMS104 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	5
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Kemal Enes
Prerequisite courses	Dersin Herhangi Bir Ön Koşulu Bulunmamaktadır
Internship status	-

Course objectives

GMS 104 Kodlu Gıda Hazırlama Pişirme Teknikleri dersi eğitimi bir gastronomi öğrencisinin temel mutfak bilgisini ve becerisini oluşturmayı amaçlamaktadır. Bu dersin içeriğinde gıdaların nasıl hazırlanacağı ve nasıl üretileceği konusunda bilgi ve beceri kazandırmayı amaçlamaktadır.

Course content

GMS104 Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri dersi bir gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisinin çalışma alanında (mutfaklarda) ihtiyaç duyacağı temel doğrama yöntemleri, pişirme teknikleri, gıdaların nasıl işleneceği, mutfakta çalışma disiplini ve gıdaların sunumunu öğreneceği temel mutfak dersidir.

Resources

Yılmaz Seçim & Selman Bayrakçı "İleri Mutfak Bilimleri" 2021

Yılmaz Seçim & Selman Bayrakçı "Temel Mutfak Bilimleri" 2021

Semra Akar Şahingöz & Tufan Süren "Mutfak Uygulamaları" 2020

Other recommended points

-

Learning outcomes

1	Gastronomi standartlarına uygun temel ve ileri düzey doğrama yöntemlerini uygular.
2	Farklı gıda gruplarına uygun temel pişirme yöntemlerini sınıflandırır ve uygular.
3	Profesyonel mutfak kurallarını ve çalışma disiplinini mutfak operasyonlarında sergiler/uygular.
4	Farklı gıda maddelerini reçetelere ve hijyen standartlarına uygun şekilde işler.

Weekly topics

Week	Subject
1	Derse Giriş, İşleniş Tanıtımı, Değerlendirme Kriterleri.
2	Misen Place, Mutfak Ekipmanları, Mutfak Kuralları, Standart Reçete Oluşturma, personel görevleri
3	Doğrama Yöntemleri, Pişirme Yöntemleri
4	Doğrama Yöntemleri, Pişirme Yöntemleri
5	stok türleri , konserve ve çorbalar
6	temel soslar ve türevleri
7	Makarnalar
8	ARA SINAV
9	Pilavlar
10	et yemekleri ve kurubaklagiller
11	Su Ürünleri ile yiyecek hazırlama
12	Sebze ve meyve yemekleri
13	Mezeler ve türevleri
14	Temel hamur üretim teknikleri
15	Temel hamur üretim teknikleri

Week	Subject
16	FİNAL SINAVI

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Uygulama/Pratik	1	%50
Ara Sınav	1	%50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Rapor Hazırlama	2	%60

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

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

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Uygulama/Pratik	14	5	70
Takım/Grup Çalışması	14	1	14
Proje Hazırlama	14	2	28
Derse Katılım	14	2	28
Ara Sınav	1	1	1
Total workload / ECTS			141 hours · 4,7 ECTS