

KITCHEN TECHNOLOGIES

GMS217 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Mode of study	Birinci Öğretim

Course objectives

Bu ders kapsamında öğrencilerin ; Profesyonel mutfaklarda teknolojinin önemi, kullanılan teknolojik araç-gereç ve ekipmanlar, mutfak üniteleri, akıllı mutfak sistemleri hakkında bilgi sahibi olmaları, gelecekte karşılaşılması muhtemel gelişmeler hakkında araştırmalar yaparak teknolojik ürün fikri ortaya çıkarmaları amaçlanmaktadır.

Course content

Bu dersin içeriğinde; profesyonel mutfakları doğrudan etkileyen teknolojik gelişmeler ve bu teknolojik gelişmelerin gastronomi alanına katkıları yer almaktadır.

Resources

Arman, A., Profesyonel Mutfaklar, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2023.
Erdem, A., Gastroteknoloji, Detay Yayıncılık, Ankara, 2022.
Yazıcıoğlu, İ., Gastronomi ve Teknoloji, Detay Yayıncılık, Ankara, 2022.
Dişsiz,S., Gastronomi ve Dijitalleşme, Detay Yayıncılık, Ankara, 2024.

Learning outcomes

1	Endüstriyel mutfaklarda kullanılan modern ve teknolojik ekipmanların çalışma prensiplerini, kapasitelerini ve fonksiyonel özelliklerini açıklar.
2	Profesyonel mutfak operasyonlarında verimliliği artırmaya yönelik güncel dijital uygulamaları ve otomasyon sistemlerini süreçlere entegre eder/uygular.

3	Nesnelerin interneti (IoT) tabanlı akıllı mutfak yönetim sistemlerini, stok kontrolü ve enerji tasarrufu bağlamında analiz eder.
4	Endüstriyel mutfak alanında operasyonel olarak aksayan, geride kalmış veya verimsiz süreçleri tespit ederek yenilikçi çözüm önerileri geliştirir/değerlendirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Mutfağın Tanımı ve Tarihsel Gelişimi
2	Teknolojinin Tanımı ve Tarihsel Gelişimi
3	Mutfak Teknolojilerinin Yeri ve Önemi
4	Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Teknolojik Ekipman, Araç ve Gereçler
5	Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Teknolojik Ekipman, Araç ve Gereçler
6	Profesyonel Mutfaklarda Teknolojik Gelişmeler
7	Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Üniteler
8	ARA SINAV
9	Akıllı Mutfak Yönetim Sistemleri
10	Akıllı Mutfak Yönetim Sistemleri
11	Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Bilgi ve İletişim Teknolojileri
12	Profesyonel Mutfaklarda 3D Yazıcı Teknolojileri
13	Profesyonel Mutfaklarda Dijital Uygulamalar
14	Profesyonel Mutfaklarda Dijital UygulamalarProfesyonel Mutfaklarda Dijital Uygulamalar
15	Profesyonel Mutfaklarda Dijital Uygulamalar
16	FİNAL SINAVI

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) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Final Sınavı	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Total workload / ECTS			45 hours · 1,5 ECTS