

HOT KITCHEN APPLICATIONS

GMS403 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	7
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	0 / 8 / 0
ECTS	6
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Prerequisite courses	-
Internship status	Mesleki Uygulama

Course objectives

Mesleki Uygulama kapsamında öğrencilerin çalıştıkları işletmelerde sıcak mutfak uygulamaları 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.

Course content

Sorumlu şef gözetiminde mesleğe yönelik uygulamalar

Resources

MUTFAK UYGULAMALARI, Editör

Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Doç. Dr. Tufan Süren

2024

Detay Yayıncılık

Other recommended points

Öğrencilerin 70 iş günü olan toplam uygulama süresinin 15 gününü bu alanda tamamlamaları önerilir.

Learning outcomes

1	Sıcak mutfak üretiminde kullanılan temel pişirme tekniklerini (haşlama, kızartma, soteleme, fırınlama vb.) uygular.
2	Et, tavuk, balık, sebze ve tahıl grubu ürünlerle çeşitli sıcak yemekler hazırlar ve sunar.
3	Sıcak mutfak üretiminde reçete standardizasyonuna ve porsiyon kontrolüne uygun çalışır.
4	Profesyonel mutfak ortamında sıcak yemek üretimi sırasında hijyen, iş güvenliği ve mutfak organizasyonu ilkelerine uygun davranır.

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
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

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	15	8	120
Sözlü Sınav	1	1	1
Rapor Hazırlama	6	5	30

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Derse Katılım	15	1	15
Bireysel Çalışma	4	3	12
Total workload / ECTS			178 hours · 5,93 ECTS