

A LA CARTE CUISINE APPLICATIONS

GMS405 · 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
Internship status	Mesleki Uygulama

Course objectives

Mesleki uygulama kapsamında öğrencilerin çalıştıkları işletmelerde alakart alanında edindikleri teorik bilgileri otel, restoran, kafe vb. işletmelerin mutfaklarında uygulamaları amaçlanır. İş akışı ile ilgili öğrendiklerini uygulamaya geçirmeleri, bu süreçte de gerekli hijyen ve güvenlik kurallarını göz önünde bulundurmaları amaçlanmaktadır.

Course content

Sorumlu şef gözetiminde alakart mutfak uygulamaları

Resources

Mutfak Uygulamaları

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

Yayınevi: Detay Yayıncılık

Profesyonel Mutfaklar

Editörler: Doç. Dr. Adem Arman, Doç. Dr. Ümit Sormaz

Yayınevi: Oğlak Gastronomi

Other recommended points

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

Learning outcomes

1	Alakart menülerinde yer alan yerel ve uluslararası yiyecek çeşitlerini tanıır ve uygulamalı olarak hazırlar.
2	Alakart servisi için uygun hazırlık, sunum ve porsiyonlama tekniklerini uygular.
3	Mutfakta iş akışına uygun olarak alakart servis edilebilecek ürünlerin üretim süreçlerini planlar ve yürütür.
4	Alakart konseptine uygun yaratıcı tabaklar ve sunumlar geliştirerek müşteri memnuniyetini artırmaya yönelik çözümler üretir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
2	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
3	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
4	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
5	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
6	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
7	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
8	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
9	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
10	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
11	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
12	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
13	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama

Week	Subject
14	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
15	Otel, Restoran veya Cafe Mutfaklarında Mesleki Uygulama
16	Final

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Staj Sonu Sınavı	1	%40
Sözlü Sınav	1	%30
Rapor Hazırlama	1	%30

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
Gözlem	14	3	42
Total workload / ECTS			193 hours · 6,43 ECTS