

# BREAKFAST AND BRUNCH APPLICATIONS

GMS409 · Gastronomy and Culinary Arts

## General information

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Semester</b>                | 7                                    |
| <b>Type</b>                    | Zorunlu                              |
| <b>Theory / Practice / Lab</b> | 0 / 8 / 0                            |
| <b>ECTS</b>                    | 6                                    |
| <b>Level of study</b>          | Lisans                               |
| <b>Mode of study</b>           | Birinci Öğretim                      |
| <b>Prerequisite courses</b>    | Dersin herhangi bir ön koşulu yoktur |
| <b>Internship status</b>       | 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

|          |                                                                                                                         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Kahvaltı ve brunch menülerinde yer alan yerel ve uluslararası yiyecek çeşitlerini tanıır ve uygulamalı olarak hazırlar. |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Mutfakta iş akışına uygun olarak sıcak-soğuk kahvaltılık ürünlerin üretim süreçlerini planlar ve yürütür.                   |
| 3 | Brunch konseptine uygun yaratıcı tabaklar ve sunumlar geliştirerek müşteri memnuniyetini artırmaya yönelik çözümler üretir. |
| 4 | Yöresel kahvaltı öğelerini füzyon mutfak yaklaşımıyla yorumlayarak yeni ürünler geliştirir.                                 |
| 5 | Kahvaltı ve brunch servisi için uygun hazırlık, sunum ve porsiyonlama tekniklerini uygular.                                 |

## Weekly topics

| Week | Subject                                           |
|------|---------------------------------------------------|
| 1    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 2    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 3    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 4    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 5    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 6    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 7    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 8    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 9    | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 10   | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 11   | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 12   | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 13   | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 14   | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 15   | Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama |
| 16   | Final sınavı                                      |

## 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)         |
|-----------------------|--------|------------------|-----------------------|
| Uygulama/Pratik       | 14     | 8                | 112                   |
| Final Sınavı          | 1      | 8                | 8                     |
| Gözlem                | 14     | 4                | 56                    |
| Total workload / ECTS |        |                  | 176 hours · 5,87 ECTS |