

PROFESSIONAL PRACTICE COURSE

GMS402 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	8
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	0 / 40 / 0
ECTS	30
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Prof. Dr. Bahar TANER, Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK, Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK
Prerequisite courses	-
Internship status	Mesleki Uygulama

Course objectives

Bu ders kapsamında öğrencilerin, gastronomi 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

"The Professional Chef" – The Culinary Institute of America

Other recommended points

Mesleki Uygulama dersi 70 iş günü olarak yapılmalıdır.

Learning outcomes

1	Profesyonel mutfaklarda işleyişi analiz eder ve mutfak ekiplerinin görev dağılımını açıklar.
2	Otel ve restoran mutfaklarında hijyen, sanitasyon ve üretim süreçlerini uygulamalı olarak değerlendirir.
3	Farklı müşteri profillerine ve özel beslenme ihtiyaçlarına uygun menü planlama ve sunum becerisi geliştirir.
4	Mutfak organizasyonu, maliyet kontrolü ve sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda etkin kararlar alır ve 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

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

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	70	8	560
Sözlü Sınav	1	8	8
Rapor Hazırlama	30	4	120
Rapor	1	1	1
Gözlem	70	3	210
Total workload / ECTS			899 hours · 29,97 ECTS