

GMS 104 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı

Dersin amacı; Ders kapsamında öğrenciler yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanılan ekipman ve araç gereçleri tanıyarak nasıl kullanılması gerektiğine dair bilgiye hakim olması amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği; Ders kapsamında; mutfakta kullanılan araç gereçler, ekipmanlar, temel teknikler, temel mutfak bilgisine dair teorik ve uygulamalı bir eğitimi kapsamaktadır.

1-Öğrenciler ders kapsamında mutfak araç gereçlerini tanıyacaktır.

2-Öğrenciler ders kapsamında mutfakta kullanılan ekipmanların kullanımını öğrenecektir.

3-Öğrenciler ders kapsamında uygulama ve teorik olarak mutfak ekipmanları dersini alacaktır 4- Öğrenciler ders kapsamında ekipmanları kullanarak aynı zamanda uygulama gerçekleştirecektir.

5-Öğrenciler ekipmanlar ile bireysel olarak çalışacaktır.

Ders kapsamında öğrenciler teknolojik imkanlardan faydalanarak ekipmanları önceden incelemelidirler. Ders kapsamında endüstriyel mutfak ekipman araç gereçleri üreten firmalara geziler düzenlenerek güncel ve modern ekipmanların kullanımına yönelik bilgi sahibi olmaları sağlanabilir.

Bu dersi tamamladığında öğrenci:

- 1- Ders kapsamında öğrenciler endüstriyel ve profesyonel bir mutfağı öğrenecektir.
- 2-Ders kapsamında öğrenciler profesyonel mutfaklarda şef'in kişisel özellikleri mutfakta kullanılan iş kıyafetleri ve uluslararası standartta bir şef nasıl olmalı ve nelere sahip olması gerektiğini öğrenecektir.
- 3-Ders kapsamında öğrenciler uluslararası profesyonel mutfaklarda kullanılan araç gereç ve ekipmanları öğrenecektir.
- 4-Ders kapsamında öğrenciler profesyonel yiyecek içecek ve konaklama işletmelerinde kullanılan ekipmanlarının nasıl çalıştığını ve kullanım amacını öğrenecektir.
- 5-Ders kapsamında öğrenciler mutfaklarda kullanılan ekipman ve araç gereçlerden uygulama yapmayı ve bir ürün çıkarmayı öğrenecektir.
- 6- Ders kapsamında öğrenciler profesyonel ekipmanlardan üretilen ve yapılan ürünlerin sunumlarını öğrenecektir.
- 7 - Profesyonel ekipmanlar ve araç gereçler ile unlu mamuller yapımını öğrenecektir
- 8- Profesyonel ekipman, araç ve gereçler ile soğuk mutfak uygulamalarını öğrenecektir
- 9- Profesyonel mutfaklarda kullanılan ekipman, araç ve gereçler ile sıcak mutfak uygulamalarını öğrenecektir
- 10- Profesyonel mutfaklarda kullanılan ekipman ve araç gereçler ile yapılan uluslararası yemekleri öğrenecektir.

GMS 106 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Ve Organizasyon

Dersin amacı; Öğrencilerin, yiyecek içecek hizmet işletmelerini detaylı tanıyabilmesi, küçük, orta ve büyük kapasiteli yiyecek işletmelerini tanıyabilme aralarındaki farkları tanıyabilmesi ve yiyecek içecek hizmet işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon şekillerini kavrayabilmesidir.

Dersin içeriği; İşletmelerin tanımı, kapsamı ve önemin, yiyecek içecek işletmelerinin yönetim ve organizasyonu öğrenmeleridir.

Bu dersi tamamladığında öğrenci:

- 1- İşletme ve yiyecek içecek işletmeleri kavramlarını tanımlar ve açıklar.
- 2- Yiyecek içecek işletmelerinin diğer işletmelerden farklarını tanımlar.
- 3- Yiyecek içecek işletmeleri yönetim fonksiyonlarını tanımlar ve açıklar.
- 4- Yiyecek içecek işletmeleri organizasyon (örgüt) yapılarını tanımlar ve açıklar.
- 5- Ulusal ve uluslararası yiyecek içecek işletmeleri yönetimlerini yorumlar ve nasıl planlanacağını açıklayabilir.
- 6- Yiyecek ve içecek işletmelerinde pazarlama kavramı ve pazarlama yönetimini açıklar.
- 7- Yiyecek ve içecek pazarlamasında güncel yaklaşımları yorumlar ve açıklayabilir.

GMS 108 Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlama

Dersin amacı; Besin gruplarının fonksiyonlarını, vücutta kullanımlarını, eksikliklerinde meydana gelebilecek sıkıntıları öğrenciye kavratmak, günlük enerji ihtiyacı hesaplama yöntemini ve günlük yemek planlarının yapılmasının temel prensiplerini öğretmek, beslenme ve sağlık ilişkisini açıklamak. genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin içeriği; Besinlerin bileşimleri ve işlevleri, insan metabolizması, beslenme açısından enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, mineral maddeler, vitaminler, besleyici olmayan maddeler, geleneksel ve diğer beslenme şekilleri, gıda piramitleri, insanların durumuna göre beslenme, toplu beslenme endüstrisi ve günlük yemek planlarının hazırlanması konularında bilgiler verilmektedir. Menü çeşitleri, menünün önemi, maliyet hesaplama, menü mühendisliği, konseptte göre menü planlayabilme ve tasarlayabilmesidir.

Bu dersi tamamladığında öğrenci:

- 1 Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini ve niçin yemek yemeye ihtiyaç duyduğumuzu öğrenir.
- 2 Beslenme ilkelerini ve temel kavramlarını öğrenir.
- 3 Protein yapı taşlarını ve görevlerini öğrenir.
- 4 Mineral maddeleri, vücuttaki görevlerini, eksikliklerinde meydana gelen sağlık sorunlarını öğrenir.
- 5 Tahıl ve tahıl ürünleri, Et ve et ürünleri, Süt ve Süt ürünlerinin neler olduğunu ve faydalarını öğrenir.
- 6 Menünün tanımını, işletmeler için önemini ve temel menü çeşitleri hakkında bilgi edinir.
- 7 Menü planlamanın tanımını, dikkat edilmesi gereken noktaları, önemini ve aşamalarını öğrenir
- 8 Yemek planmayı, menüyü değerlendirmeyi ve müşteri ilişkilerini öğrenir.
- 9 Vejetaryen bireyler için menü planlayabilir
- 10 Yaz ve kış sezonu için menü planlayabilir.

GMS 211 Mutfakta İş Sağlığı ve İlk Yardım

Dersin amacı; Mutfakta olası iş kazalarına karşı alınacak ilk yardım tedbirlerinin öğrenilmesidir.

Dersin içeriği; Mutfakta oluşabilecek risk ve tehlike durumları. İlk yardım temel bilgiler. Tehlikeler için önceden önlem almaktır.

Bu dersi tamamladığında öğrenci :

- 1** Mutfakta tehlike ve kontrol noktalarının öğrenir.
- 2** Temel yaşam desteğinin anlanması ve uygulanması öğrenilir.
- 3** Genel ilk yardım bilgilerini anlama ve açıklaması öğrenilir.
- 4** İlk yardımcı kimdir?
- 5** Müdahale halinde patik gibi konularda bilgi sahibi olur.

GMS 213 Fermantasyon Teknolojisi I

Dersin amacı; Fermantasyon Teknolojisi dersinin temel amacı meyve ve sebzelerin fermantasyon yolu ile muhafaza edilmesinin, Fermente gıdaların üretim teknolojilerinin öğretilmesi, farklı karbon kaynaklarının alkol, asitler ve diğer ürünlere dönüştürülmesinin kavratılmasıdır.

Desin içeriği; Fermantasyonun tanımı, fermantasyonda rol oynayan mikroorganizmalar, fermantasyon biyokimyası, fermente ürünlerin üretim teknolojileri. Alkol fermantasyonları, şarap, bira, yerli ve yabancı yüksek alkollü içkilerin üretimi. Turşu, sirke, boza, şalgam, zeytin vb. fermente gıdaların üretim yöntemleri ve uygulamalı üretimleridir.

Bu dersi tamamladığında öğrenci :

- 1** Fermantasyon biyokimyasının temel ilkeleri
- 2** Fermente gıdaların üretimindeki temel kavramlar
- 3** Gıda teknolojisinde yararlı mikroorganizmaların kullanımı
- 4** Fermantasyon ve fermentörlerle ilgili temel hesaplamaların yapılması
- 5** Fermente ürünlerin gastronomideki yeri hakkında bilgi sahibi olur.

GMS 215 Baharat ve Soslar

Dersin amacı; Öğrencilerin yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan baharatı tanımlarını sağlamak; çeşitli sos hazırlama tekniklerini bilme ve uygulama becerisi kazandırmaktır.

Dersin içeriği; Baharat tanımı ve sınıflandırılması; Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri; dünyanın diğer bölgelerinde baharat kültürü; baharatın saklanması; yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi; baharat kullanımında dikkat edilecek hususlar; baharatın saklanması; çeşitli sıcak ve soğuk sosların hazırlanması, kullanılması ve sunumudur

Bu dersi tamamladığında öğrenci:

- 1** Baharat çeşitlerini tanıyabilir, özelliklerini bilir
- 2** Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçebilir
- 3** Baharatı sağlıklı bir muhafaza edebilir, kalite kontrolü yapabilir
- 4** Soğuk sosları hazırlayabilir ve sunabilir
- 5** Sıcak sosları hazırlayabilir ve sunabilir
- 6** Uluslararası mutfaklarda kullanılan sosları bilir ve yapabilir.
- 7** Baharatların kombinasyonunu bilir.
- 8** Sosların kullanım alanlarını ve hazırlanma sürecini bilir.
- 9** Ülkelerin ve bölgelerin baharatlarını bilir
- 10** Sosların doğru bir şekilde muhafaza edilmesini bilir.
- 11** Kaliteli bir sosun nasıl olması gerektiğini bilir

GMS 201 Gıda Mikrobiyolojisi

Dersin amacı; Gıda mikrobiyolojisinin önemini ve anlamını kavramak

Dersin içeriği; Gıda mikrobiyolojisine giriş ve tarihçe, mikroorganizma-gıda etkileşimleri, mikrobiyel bulaşma kaynakları, mikrobiyel gelişimi etkileyen iç ve dış etkenler, indikatör ve patojen mikroorganizmalar, gıdalarda (et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, meyve-sebze ve meyve-sebze ürünleri, hububat ve hububat ürünleri, fermente alkollü içecekler) mikrobiyolojik bozulmalar ve patojen mikroorganizmalar, fermantasyon mikrobiyolojisi ve fermente gıdalar. Gıda Mikrobiyolojisi'nin gıda sanayisi açısından önemi hakkında genel bilgi verilecek ve tarihçe anlatılacaktır. Gıdalarda mikrobiyal aktivite ve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar anlatılacaktır. Gıdalara mikroorganizmaların bulaşma kaynakları ve özellikleri üzerinde durulacaktır. Çiftlikten sofraya kadar tüm aşamalarda gıdanın bulaşılardan korunması için alınması gereken önlemler anlatılacaktır. Mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen iç ve dış etmenler, mikroorganizmalarda hasar oluşturan etkenler ve engeller kuramı anlatılacaktır. Gıda güvenliği ve sanitasyon indikatörleri ile gıda kalitesi indikatörleri ve bunların belirlenme yöntemleri hakkında bilgi verilecektir. Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, bunlara yol açan mikroorganizmalar, özellikleri ve insan sağlığına etkileri anlatılacaktır. Et ve et ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra et ve et ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra süt ve süt ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Yumurta ve yumurta ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra yumurta ve yumurta ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Meyve-sebze ve meyve –sebze ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra meyve-sebze ve meyve-sebze ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Hububat ve hububat ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra hububat ve hububat ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Fermente alkollü içkilerdeki mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Fermantasyon mikrobiyolojisi ve fermente gıdalar hakkında ayrıntılı bilgi verilecektir.

Bu dersi tamamladığında öğrenci:

- 1 Gıda mikrobiyolojisine giriş ve tarihçe
- 2 Mikroorganizma-gıda etkileşimleri
- 3 Mikrobiyel bulaşma kaynakları
- 4 İndikatör ve patojen mikroorganizmalar
- 5 Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar
- 6 Et ve et ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar ve patojen mikroorganizmalar gıdalarda (süt ve süt ürünleri) mikrobiyolojik bozulmalar ve patojen mikroorganizmalar,
- 7 Gıdalarda (yumurta ve yumurta ürünleri) mikrobiyolojik bozulmalar ve patojen mikroorganizmalar, gıdalarda (meyve-sebze ve meyve-sebze ürünleri) mikrobiyolojik bozulmalar ve patojen mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olur.

GMS 203 Mutfak Uygulamaları I

Dersin amacı; Temel mutfak ile ilgili kavramları tanımlamak ve açıklamak. Başlangıç seviyesi mutfak uygulamalarını yürütmektir.

Dersin İçeriği; Temel mutfak terimleri, doğrama şekilleri, pişirme teknikleri, uluslararası soslar, uluslararası çorbalar, et-kemik suyu, sebze suyu öğretilmesidir.

Bu dersi tamamladığında öğrenci :

- **1** Besin işleme ve saklama yöntemlerini anlama ve uygulama
- **2** Uluslararası doğrama yöntemlerini anlama ve uygulama
- **3** Et/sebze suyu (fond) türleri ve çorbaları öğrenme ve uygulama
- **4** Sos bileşenlerini öğrenme ve uygulama
- **5** Mutfak ile ilgili temel kavramları tanımlama ve açıklama
- **6** Hijyen ve sanitasyon ile ilgili kavramları açıklama ve tanımlama hakkında bilgi sahibi olur.

GMS 205 Et ve Et Ürünleri Teknolojisi

Dersin amacı; Etin elde edilmesi, yapısı, özellikleri ve işlenmesine yönelik bilgileri geniş bir bakış açısı ile kazandırmak ve et bilimi ve teknolojisi, et ve et ürünlerinin hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, ambalajlanması ve depolanması ile ilgili temel ve uygulamalı bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır.

Dersin içeriği; Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler pastırma, sucuk, sosis, salam ve diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, et ürünlerinde kalite faktörleri, et ve mamullerinde kalite kontrolü, et ürünlerinde görülen kusurlar, et endüstrisinde kullanılan katkıları ve Et ve et ürünleri işlemede kullanılan yeni teknolojiler hakkında bilgi verilmesidir.

Bu dersi tamamladığında öğrenci :

- **1** Öğrenci etin bileşimini ve beslenme açısından önemini bilir.
- **2** Öğrenci kasın ete dönüşümü basamaklarını bilir.
- **3** Öğrenci etin kalitesine etki eden faktörleri bilir.
- **4** Öğrenci et muhafaza yöntemlerinin temel prensiplerini bilir.
- **5** Öğrenciler et endüstrisinde hijyen uygulamalarını değişik açılardan değerlendirmeyi bilir.
- **6** Öğrenci zoonoz etkeni mikroorganizmaları bilir.
- **7** Öğrenci kırmızı et ve beyaz et ürünlerinin nasıl işleneceğini ve kullanılacağını bilir.
- **8** Et ve et ürünleri işlemede kullanılan yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olacaklardır
- **9** Et ve et ürünlerine uygulanacak temel işlemleri seçebileceklerdir
- **10** Kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin et kalitesi üzerine etkisini değerlendirebileceklerdir
- **11** Etin fiziksel, kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ile et kalitesi arasında ilişki kurabileceklerdir
- **12** Öğrenciler et ürünlerinde doğru ambalajlama, depolama ve eti işlemeyi bilecektir