

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
ALAKART YİYECEK ÜRETİMİ	GMS4112554	Güz Dönemi	1+3	2,5	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Merih TATLI				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine alakart restoranlarda görev yapacakları durumlarda ihtiyaç duyacakları temel becerileri kazandırmayı amaçlar. Öğrencilere, alakart restoran işleyişi, menü kartları oluşturma, görev dağılımı ve alakart yemeklerin hazırlanması konularında bilgi sağlamayı hedefler.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, mutfakta görev dağılımı ,Alakart Restoranlar ve Menü Kartları ,Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, mutfakta görev dağılımı ,Çorbalar: Fasulye ve midye çorbası, Kestane, mantar ve patates çorbası ,Ara Courslar: Pomodoro e Ricotoo, Frittura Mista Terra e Mare, Aioli Sos, Burrata con Bresaola ,Başlangıç yemekleri: Salmone Marinato, Parmesanlı Izgara Kuşkonmaz, Tartare Di Tonno Con Salsa Tonnata, Pancar, Portakal, Keçi Carpaccio ,Pizzalar: 4 Peynirli Pizza Marherita, Calzone - Farcita – Guila ,Risottolar: Karamelize Soğanlı Mantarlı Risotto, Kuru Etli Risotto ,Makarnalar: Deniz Mahsullü Linguine ,Makarnalar: Kuşkonmazlı Ravioli ,Tavuk Confit Armut Tavuk,Tatlılar: Pastacı Kreması, Choux Craquelin ,Teknik Gezi ,Dönem Değerlendirmesi; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Alakart yemeklerin hazırlanması ve sunumu konusunda pratik beceriler geliştirir.			10, 11, 5, 6, 9		
Alakart restoran işleyişini anlar ve açıklar.			5, 6	A	
Görev dağılımının önemini anlar ve uygular.			33, 9		
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 33: İstasyon Tekniği, 5: İşbirlikli Öğrenme Modeli, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, mutfakta görev dağılımı				
2	Alakart Restoranlar ve Menü Kartları				
3	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, mutfakta görev dağılımı				
4	Çorbalar: Fasulye ve midye çorbası, Kestane, mantar ve patates çorbası				
5	Ara Courslar: Pomodoro e Ricotoo, Frittura Mista Terra e Mare, Aioli Sos, Burrata con Bresaola				
6	Başlangıç yemekleri: Salmone Marinato, Parmesanlı Izgara Kuşkonmaz, Tartare Di Tonno Con Salsa Tonnata, Pancar, Portakal, Keçi Carpaccio				
7	Pizzalar: 4 Peynirli Pizza Marherita, Calzone - Farcita – Guila				
8	Risottolar: Karamelize Soğanlı Mantarlı Risotto, Kuru Etli Risotto				
9	Makarnalar: Deniz Mahsullü Linguine				
10	Makarnalar: Kuşkonmazlı Ravioli				
11	Tavuk Confit Armut Tavuk				
12	Tatlılar: Pastacı Kreması, Choux Craquelin				
13	Teknik Gezi				
14	Dönem Değerlendirmesi				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Beş yıldızlı Otel menüleri Restoran menüleri