GASTRONOMİ MAKARNA ATÖLYESİ

Atölye Sorumlusu: Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU & Öğr. Gör. Kemal Şahanlık
Arş. Gör. Oğuzhan Köklü & Arş. Gör. Muzaffer Çakmak

Tarih ve Saat: 28.01.2022 10:00-13:00
04.02.2022 10:00-13:00
Atölyenin Yapılacağı Yer: Mutfak Atölyesi (SBF)
Ders İçeriği
Gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi, hazırlama ve sunma tekniklerinin sanat ile bütünleşmesi gerekliliğini savunur. Gıdayı severek tanıyarak bilerek işlemeliyiz. Mutfak ekipmanlarının ve gıdaların doğru kullanımı keyifli bir zanaatkar gibi hissetmemizi sağlar. Gıdaların işlenmesinin yanında sunumu yani gıdanın lezzetini sergilemesi yemek hazırlamanın en heyecanlı kısmıdır. İşlenen, şekil değiştiren, yeniden oluşan gıdalar, öğrencilerimizi öğrenirken eğlendirmekte ve oluşum sürecini yaşadıkları için özgüvenlerini desteklemektedir. Bilerek, görerek ve yaparak öğrenme bir arada olduğunda bilgi, beceri ve yetkinlik kendiliğinden oluşan bir sürece dönüşür.

Gastronomi Makarna Atölyesinde planlanan eğitimin amacı, öğrencilerimizin temel gıdalardan olan unun örnek bir yemeğe dönüşümündeki tüm aşamalarını, teknikleri ve mutfak ekipmanı kullanımını uygulayarak öğrenmelerini sağlamaktır. Atölye kapsamında makarnanın tarihçesi ve makarna hamurunda kullanılan gıdalar ve gıda bileşenleri, hamur hazırlama, hamur kesme ve şekil verme teknikleri, makarna pişirme ve sunum teknikleri işlenecektir.

MAKARNA ATÖLYESİ PROGRAMI
Makarnanın Tarihçesi ve Makarna Hamurunda Kullanılan Gıdalar ve Gıda Bileşenleri Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu
Hamur Hazırlama, Hamur Kesme ve Şekil Verme Teknikleri Arş. Gör. Oğuzhan Köklü Öğr. Gör. Kemal Şahanlık
Makarna Pişirme ve Sunum Teknikleri Arş. Gör. Muzaffer Çakmak Öğr. Gör. Kemal Şahanlık

Gelin hep birlikte bu süreci yaşayalım, İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi Atölyesine yaparak öğrenmeye bekliyoruz!

Gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi, hazırlama ve sunma tekniklerinin sanat ile bütünleşmesi gerekliliğini savunur. Gıdayı severek tanıyarak bilerek işlemeliyiz. Mutfak ekipmanlarının ve gıdaların doğru kullanımı keyifli bir zanaatkar gibi hissetmemizi sağlar. Gıdaların işlenmesinin yanında sunumu yani gıdanın lezzetini sergilemesi yemek hazırlamanın en heyecanlı kısmıdır. İşlenen, şekil değiştiren, yeniden oluşan gıdalar, öğrencilerimizi öğrenirken eğlendirmekte ve oluşum sürecini yaşadıklarıiçinözgüvenlerini desteklemektedir. Bilerek, görerek ve yaparak öğrenme bir arada olduğunda bilgi, beceri ve yetkinlik kendiliğinden oluşan bir sürece dönüşür.

- Makarnanın Tarihçesi Ve Makarna Hamurunda Kullanılan Gıdalar ve Gıda Bileşenleri
- Hamur Hazırlama, Hamur Kesme ve Şekil Verme Teknikleri
- Makarna Pişirme ve Sunum Teknikleri

Yer: Gastronorm Mutfak Atölyesi

Türkiye'nin en fazla

Uluslararası Akredite

edilmiş programına sahip

Üniversitesi

63 Uluslararası Akredite Program

Gelişime Açık Olun...

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ

www.gelisim.edu.tr