

## İndirilme Tarihi

09.09.2026 11:27:43

## AS201 - SOĞUK MUTFAK - Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Turizm Meslek Yüksekokulu - Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Genel Bilgiler

### Dersin Amacı

Bu dersin temel amacı, öğrencilere soğuk mutfak kavramını kapsamlı bir şekilde tanıtmak ve bu alanda üretilen yiyeceklerin hazırlanış yöntemlerini uygulamalı olarak öğretmektir. Ders kapsamında, soğuk mutfakta kullanılan temel teknikler, hijyen kuralları, sunum ilkeleri ve farklı ürün gruplarına yönelik hazırlama yöntemleri ele alınarak öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

### Dersin İçeriği

Bu ders soğuk mutfak kapsamı, soğuk mutfak aşçısı, salata sosları ve salata sosları hazırlanırken kullanılan ürünler, sebzelerle hazırlanan salatalar, salatanın menüdeki yeri ve önemi, salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar, tahıl ve makarnalardan yapılan salatalar, kuru baklagillerden yapılan salatalar, et ve sakatatlar ile hazırlanan salatalar, deniz ürünleri ile hazırlanan salatalar, uluslararası salatalar, kokteyl yiyecekleri (kanepeler, dip soslar), balıklar, kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması, mezeler, ordövrler, sebzelerin pişirmeye hazırlama ve sebzelerle yapılan soğuk tabaklar, peynirler, peynir çeşitleri ve soğuk mutfak ürünlerinde kullanılması konularını içermektedir.

### Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

The Culinary Institute of America. (2008). Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen. (3rd Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Sonnenschmidt, F. H. & Nicolas, J. F. (1992). The Professional Chef's Art of Garde Manger. Fifth Edition. Wiley.

### Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü, görsel anlatım ve uygulama

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders hem uygulamalı hem de teorik olarak işlenmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur

Dersin Verilişi

Örgün eğitim

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Mahmut Doğan Kamış Öğr. Gör. Dr. Serkan Zaro

## Program Çıktısı

- Soğuk mutfağın kapsamını, mutfakta soğuk bölümünün nasıl çalıştığını ve soğuk mutfak aşçısının görevlerini bilir.
- Farklı ürün grupları ile çok çeşitli salatalar ve salata sosları hazırlamayı bilir.
- Farklı ürün grupları ile çok çeşitli mezeler hazırlamayı bilir.
- Farklı ürün grupları ile çeşitli kokteyl aperatifleri ve kanepelerin yapımını bilir ve uygular.
- Soğuk mutfak bölümünde kullanılan sebzeler, aromatik otlar ve peynir çeşitlerini tanıır, kullanım alanlarını bilir.
- Soğuk mutfak tekniklerini bilir, yaratıcı, füzyon ve moleküler mutfak uygulamaları yapar.

## Haftalık İçerikler

| Sıra | Hazırlık Bilgileri                                                                                                                                                                                                                | Öğretim     |                                                 |                                                                    |                                            |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                   | Laboratuvar | Metodları                                       | Teorik                                                             | Uygulama                                   |
| 1    | Soğuk Mutfak Kapsamı, Soğuk Mutfak Aşçısı konularının açık kaynaklardan araştırılması.                                                                                                                                            |             | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Soğuk Mutfak Kapsamı, Soğuk Mutfak Aşçısı.                         | Mutfak ekipmanlarının uygulamalı tanıtımı. |
| 2    | MEGEP (MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ SALATA VE SALATA SOSLARI. İNDİRME LİNKİ: "https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfrAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link" |             | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Salata sosları ve salata sosları hazırlanırken kullanılan ürünler. | Salata sosları yapım uygulamaları.         |

| Sıra | Hazırlık Bilgileri                                                                                                                                                                                                                | Öğretim                                         |                                                                                                                                                                               | Uygulama                                                                                    |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                   | Laboratuvar                                     | Metodları                                                                                                                                                                     |                                                                                             |
| 3    | MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ SALATA VE SALATA SOSLARI. İNDİRME LİNKİ: "https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfRAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link" | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | ✓ Sebzelerle hazırlanan salatalar<br>✓ Salatanın Menüdeki Yeri ve Önemi<br>✓ Salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar<br>✓ Tahıl ve makarnalardan yapılan salatalar. | Farklı ürün grupları ile salata hazırlama uygulamaları.                                     |
| 4    | MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ SALATA VE SALATA SOSLARI. İNDİRME LİNKİ: "https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfRAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link" | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | ✓ Kuru baklagillerden yapılan salatalar.<br>✓ Et ve sakatatlarla hazırlanan salatalar.<br>✓ Deniz ürünleri ile hazırlanan salatalar.                                          | Farklı ürün grupları ile salata hazırlama uygulamaları.                                     |
| 5    | MEGEP MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ KOKTEYL YİYECEKLERİ. İNDİRME LİNKİ: "https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfRAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link"       | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Uluslararası salatalar. Kokteyl yiyecekleri (Kanepeler, dip soslar)                                                                                                           | Uluslararası salatalar. Kokteyl yiyecekleri (Kanepeler, dip soslar) hazırlama uygulamaları. |
| 6    | T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ BALIKLAR ve SU ÜRÜNLERİ. İNDİRME LİNKİ: "https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfRAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link"                                           | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması.                                                                                               | Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması.             |
| 7    | T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ BALIKLAR ve SU ÜRÜNLERİ. İNDİRME LİNKİ: "https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfRAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link"                                           | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması.                                                                                               | Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması.             |
| 8    | Soğuk mutfak dersi ders notları (1.,2.,3.,4.,5.,6.,7. haftalar. İndirme linki: https://drive.google.com/drive/folders/10cEvPLr5EocJJs4jYZNotkYKw76_hqqr?usp=drive_link                                                            |                                                 | Vize Sınavı                                                                                                                                                                   |                                                                                             |
| 9    | MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ORDÖVRLER VE MEZELER. İndirme Linki: https://drive.google.com/drive/folders/10cEvPLr5EocJJs4jYZNotkYKw76_hqqr?usp=drive_link       | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Mezeler                                                                                                                                                                       | Uygulamalı meze hazırlama.                                                                  |
| 10   | MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ORDÖVRLER VE MEZELER. İndirme Linki: https://drive.google.com/drive/folders/10cEvPLr5EocJJs4jYZNotkYKw76_hqqr?usp=drive_link       | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Ordövrler                                                                                                                                                                     | Ordövr çeşitleri haairlama uygulamaları.                                                    |

| Sıra | Hazırlık Bilgileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Öğretim     |                                                 |                                                                       | Uygulama                                                                                 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Laboratuvar | Metodları                                       | Teorik                                                                |                                                                                          |
| 11   | MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ SEBZELERİ PİŞİRMeye HAZIRLAMA. İndirme Linki: <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfrAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfrAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link</a>                                                                                                                                                                                                        |             | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Sebzelerin pişirmeye hazırlama ve sebzelerle yapılan soğuk tabaklar.  | Sebzelerin pişirmeye hazırlama ve sebzelerle yapılan soğuk tabakların uygulamalı yapımı. |
| 12   | Uygulama dersi için bir hafta önce öğretim elemanı tarafından paylaşılan menüde bulunan ürünlerin yapımının açık kaynaklardan (en az beş kaynak) detaylı bir şekilde araştırılması ve reçetelerin hazırlanması.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Sebzeler, otlar, aromatik bitkiler.                                   | Uygulamalı soğuk mutfak ürünleri ve ara sıcak yapımları.                                 |
| 13   | Uygulama dersi için bir hafta önce öğretim elemanı tarafından paylaşılan menüde bulunan ürünlerin yapımının açık kaynaklardan (en az beş kaynak) detaylı bir şekilde araştırılması ve reçetelerin hazırlanması.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Sebzeler, otlar, aromatik bitkiler.                                   | Uygulamalı soğuk mutfak ürünleri ve ara sıcak yapımları.                                 |
| 14   | Uygulama dersi için bir hafta önce öğretim elemanı tarafından paylaşılan menüde bulunan ürünlerin yapımının açık kaynaklardan (en az beş kaynak) detaylı bir şekilde araştırılması ve reçetelerin hazırlanması. MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ SÜSLEME UYGULAMALARI. İndirme Linki: <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfrAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfrAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link</a> |             | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Peynirler, peynir çeşitleri ve soğuk mutfak ürünlerinde kullanılması. | Soğuk mutfak ürünleri, ara sıcak yemek yapımları, dekorasyon ve sunum çalışmaları.       |
| 15   | Uygulama dersi için bir hafta önce öğretim elemanı tarafından paylaşılan menüde bulunan ürünlerin yapımının açık kaynaklardan (en az beş kaynak) detaylı bir şekilde araştırılması ve reçetelerin hazırlanması. MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ SÜSLEME UYGULAMALARI. İndirme Linki: <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfrAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1MXR51WbfVxmCxfrAL2Q68ZQ-7d6iiZSj?usp=drive_link</a> |             | Teorik Anlatım, soru-cevap, tartışma, uygulama. | Peynirler, peynir çeşitleri ve soğuk mutfak ürünlerinde kullanılması. | Soğuk mutfak ürünleri, ara sıcak yemek yapımları, dekorasyon ve sunum çalışmaları.       |

| Aktiviteler                                | Sayısı | Süresi (saat) |
|--------------------------------------------|--------|---------------|
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Tartışma                                   | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Teorik Ders Anlatım                        | 0      | 0,00          |
| Uygulama / Pratik                          | 0      | 0,00          |
| Ödev                                       | 0      | 0,00          |
| Ödev                                       | 0      | 0,00          |
| Ödev                                       | 0      | 0,00          |
| Ödev                                       | 0      | 0,00          |
| Ödev                                       | 0      | 0,00          |
| Ödev                                       | 0      | 0,00          |
| Ders Öncesi Bireysel Çalışma               | 14     | 2,00          |
| Ara Sınav Hazırlık                         | 1      | 3,00          |
| Final Sınavı Hazırlık                      | 1      | 4,00          |
| Ev Ödevi                                   | 7      | 2,00          |
| Derse Katılım                              | 14     | 4,00          |
| Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma | 7      | 3,00          |
| Gösterip yaptırma                          | 7      | 1,00          |
| Atölye                                     | 14     | 2,00          |

## Değerlendirme

| Aktiviteler | Ağırlığı (%) |
|-------------|--------------|
| Ara Sınav   | 40,00        |
| Final       | 60,00        |

|        | P.Ç. 1 | P.Ç. 2 | P.Ç. 3 | P.Ç. 4 | P.Ç. 5 | P.Ç. 6 | P.Ç. 7 | P.Ç. 8 | P.Ç. 9 | P.Ç. 10 | P.Ç. 11 | P.Ç. 12 | P.Ç. 13 | P.Ç. 14 | P.Ç. 15 | P.Ç. 16 | P.Ç. 17 | P.Ç. 18 | P.Ç. 19 | P.Ç. 20 | P.Ç. 21 | P.Ç. 22 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Ö.Ç. 1 | 5      | 3      | 2      | 5      |        | 5      |        |        | 5      | 3       | 3       | 3       | 4       | 3       | 4       | 3       | 2       | 1       |         | 3       |         | 5       |
| Ö.Ç. 2 | 5      | 3      | 2      | 5      |        | 5      |        |        | 5      | 3       | 3       | 3       | 4       | 3       | 4       | 3       | 2       | 1       |         | 3       |         | 5       |
| Ö.Ç. 3 | 5      | 3      | 2      | 5      |        | 5      |        |        | 5      | 3       | 3       | 3       | 4       | 3       | 4       | 3       | 2       | 1       |         | 3       |         | 5       |
| Ö.Ç. 4 | 5      | 3      | 2      | 5      |        | 5      |        |        | 5      | 3       | 3       | 2       | 3       | 3       | 4       | 3       | 2       | 1       |         | 3       |         | 5       |
| Ö.Ç. 5 | 5      | 3      | 2      | 5      |        | 5      |        |        | 5      | 3       | 3       | 3       | 4       | 3       | 4       | 3       | 2       | 1       |         | 3       |         | 5       |
| Ö.Ç. 6 | 5      | 3      | 2      | 5      |        | 5      |        |        | 5      | 3       | 3       | 3       | 4       | 3       | 4       | 3       | 2       | 1       |         | 3       |         | 5       |

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.Ç. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.Ç. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.Ç. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.
- P.Ç. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.Ç. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.Ç. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.Ç. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.Ç. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.Ç. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.Ç. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.Ç. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.Ç. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.Ç. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.
- P.Ç. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.Ç. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.Ç. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.Ç. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.Ç. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.Ç. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.Ç. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- Ö.Ç. 1 :** Soğuk mutfağın kapsamını, mutfakta soğuk bölümünün nasıl çalıştığını ve soğuk mutfak aşçısının görevlerini bilir.
- Ö.Ç. 2 :** Farklı ürün grupları ile çok çeşitli salatalar ve salata sosları hazırlamayı bilir.
- Ö.Ç. 3 :** Farklı ürün grupları ile çok çeşitli mezeler hazırlamayı bilir.
- Ö.Ç. 4 :** Farklı ürün grupları ile çeşitli kokteyl aperatifleri ve kanapelerin yapımını bilir ve uygular.
- Ö.Ç. 5 :** Soğuk mutfak bölümünde kullanılan sebzeler, aromatik otlar ve peynir çeşitlerini tanıır, kullanım alanlarını bilir.
- Ö.Ç. 6 :** Soğuk mutfak tekniklerini bilir, yaratıcı, füzyon ve moleküler mutfak uygulamaları yapar.

