

## 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

Soğuk Mutfak dersinin içeriği, soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması, süslenmesi ve sunumu üzerine yoğunlaşmaktadır. Bu kapsamda; sosis, salam, peynir çeşitleri, ordövrler, salatalar, sandviçler, soslar ve soğuk çorbalar gibi farklı ürün gruplarının üretim süreçleri ele alınmaktadır. Ders süresince, söz konusu ürünlerin hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uygun biçimde hazırlanması, estetik sunum teknikleriyle birleştirilerek servis edilmesi üzerinde durulmaktadır. Böylece öğrencilerin, soğuk mutfakta hem teknik beceri hem de sanatsal bakış açısı geliştirmeleri amaçlanmaktadır.

### 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

## Program Çıktısı

- Soğuk çorbalar ve soslar hazırlar.
- Soğuk ordövrler, peynirler, sosisler, salata ve sandviçler hazırlar.
- Soğuk yiyecekleri kullanarak büfe dekorasyonu yapar.
- Zeytinyağlı yemekleri yapım aşamalarını bilir ve uygular
- Soğuk mutfak tekniklerini bilir, yaratıcı, füzyon ve moleküler mutfak uygulamaları yapar.

| Sıra | Hazırlık Bilgileri                                                                                       | Laboratuvar                                                                                                                                            | Öğretim Metodları                                 | Teorik                                                                                                                                                           | Uygulama |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1    | Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması                                                                |                                                                                                                                                        | Anlatım                                           | *Profesyonel soğuk mutfak temel kavram ve tekniklerin anlatılması                                                                                                |          |
| 2    | Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması                                                                |                                                                                                                                                        | Anlatım                                           | Soğuk mutfak personeli sorumlulukları                                                                                                                            |          |
| 3    | *Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması | Emülsiyeli sos türleri, sebze temizlik ve yemeğe hazırlama, tahıl pişirme hazırlık ve pişirme teknikleri, makarna haşlama, salata yapım teknikleri     | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | *Sebzelerle hazırlanan salatalar. Salatanın menüdeki yeri ve önemi. Salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar. Tahıl ve makarnalardan yapılan salatalar. |          |
| 4    | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması  | Kuru baklagiller pişirme teknikleri, İşlenmiş etlerden salata yapım teknikleri, deniz mahsulleri temizliği ve pişirme teknikleri, Salata aromalandırma | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | *Kuru baklagillerden yapılan salatalar. Et ve sakatatlarla hazırlanan salatalar. Deniz ürünleri ile hazırlanan salatalar.                                        |          |
| 5    | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması | Uluslararası salatalar. Kokteyl yiyecekleri (Kanepeler, dip soslar)                                                                                    | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Uluslararası salatalar. Kokteyl yiyecekleri (Kanepeler, dip soslar)                                                                                              |          |
| 6    | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması | Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması.                                                                        | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması.                                                                                  |          |
| 7    | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması  | Tahıl ve baklagiller ile hazırlanan soğuk mezeler                                                                                                      | Tahıl ve baklagiller ile hazırlanan soğuk mezeler | Tahıl ve baklagiller ile hazırlanan soğuk mezeler                                                                                                                |          |
| 8    |                                                                                                          |                                                                                                                                                        |                                                   | Vize Sınavı                                                                                                                                                      |          |
| 9    | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme                                            | Soğuk Çorbaların Yapımı ve Sunumu                                                                                                                      | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Soğuk Çorba Kültürü                                                                                                                                              |          |
| 10   | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme                                            | Çeşitli meze ve ezme çeşitlerinin yapım ve sunum teknikleri                                                                                            | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Meze ve Ezme Kültürü                                                                                                                                             |          |
| 11   | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme                                            | Çeşitli meze ve ezme çeşitlerinin yapım ve sunum teknikleri                                                                                            | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Meze ve Ezme Kültürü                                                                                                                                             |          |
| 12   | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme                                            | Ordöv çeşitlerinin hazırlanması ve sunum teknikler                                                                                                     | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Ordövrler                                                                                                                                                        |          |
| 13   | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme                                            | Türk ve UluslararasıPeynir Çeşitlerinin tüketime hazırlanması, peynir tabağı hazırlama, peynirlerden sos, meze ve ordövr hazırlama                     | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Peynir Kültürü                                                                                                                                                   |          |
| 14   | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme                                            | Zeytinyağlı ot, sebze ve kızartmaların hazırlanması ve sunumu                                                                                          | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Zeytinyağlı yemeklerin hazırlanması                                                                                                                              |          |
| 15   | Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme                                            | Açık Büfe sunum hazırlıkları, yiyeceklerin servis yöntemleri ve sebze oyma sanatı                                                                      | Sözlü, görsel anlatım ve uygulama                 | Açık Büfe                                                                                                                                                        |          |
| 16   |                                                                                                          |                                                                                                                                                        |                                                   | F>inal Sınavı                                                                                                                                                    |          |

| Aktiviteler                  | Sayısı | Süresi (saat) |
|------------------------------|--------|---------------|
| Vize                         | 1      | 1,00          |
| Final                        | 1      | 1,00          |
| Uygulama / Pratik            | 42     | 3,00          |
| Ders Öncesi Bireysel Çalışma | 14     | 1,00          |
| Derse Katılım                | 1      | 3,00          |
| Ara Sınav Hazırlık           | 1      | 1,00          |
| Final Sınavı Hazırlık        | 1      | 1,00          |

Değerlendirme

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

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

|        | 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      | 4      | 5      | 3      | 4      | 5      | 5      | 4      | 5      | 4       | 5       | 5       | 5       | 4       | 4       | 5       | 4       | 5       | 4       | 5       | 5       | 5       |
| Ö.Ç. 2 | 5      | 5      | 4      | 5      | 5      | 3      | 5      | 5      | 5      | 4       | 5       | 4       | 5       | 4       | 5       | 5       | 4       | 5       | 4       | 5       | 4       | 5       |
| Ö.Ç. 3 | 5      | 5      | 5      | 4      | 4      | 4      | 5      | 3      | 4      | 5       | 5       | 5       | 4       | 3       | 5       | 5       | 4       | 5       | 4       | 4       | 4       | 5       |
| Ö.Ç. 4 | 5      | 4      | 4      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 3       | 4       | 5       | 5       | 5       | 3       | 5       | 5       | 4       | 4       | 5       | 5       | 5       |
| Ö.Ç. 5 | 5      | 3      | 5      | 5      | 4      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 4       | 4       | 5       | 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 çorbalar ve soslar hazırlar.
- Ö.Ç. 2 :** Soğuk ordövrler, peynirler, sosisler, salata ve sandviçler hazırlar.
- Ö.Ç. 3 :** Soğuk yiyecekleri kullanarak büfe dekorasyonu yapar.
- Ö.Ç. 4 :** Zeytinyağlı yemekleri yapım aşamalarını bilir ve uygular
- Ö.Ç. 5 :** Soğuk mutfak tekniklerini bilir, yaratıcı, füzyon ve moleküler mutfak uygulamaları yapar.

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

|               | 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 |
|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| <b>Ö.Ç. 1</b> |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| <b>Ö.Ç. 2</b> |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| <b>Ö.Ç. 3</b> |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| <b>Ö.Ç. 4</b> |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| <b>Ö.Ç. 5</b> |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |

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 çorbalar ve soslar hazırlar.
- Ö.Ç. 2 :** Soğuk ordövrler, peynirler, sosisler, salata ve sandviçler hazırlar.
- Ö.Ç. 3 :** Soğuk yiyecekleri kullanarak büfe dekorasyonu yapar.
- Ö.Ç. 4 :** Zeytinyağlı yemekleri yapım aşamalarını bilir ve uygular
- Ö.Ç. 5 :** Soğuk mutfak tekniklerini bilir, yaratıcı, füzyon ve moleküler mutfak uygulamaları yapar.