

General Info

Objectives of the Course

The primary objective of this course is to introduce students to the concept of the cold kitchen and to provide practical instruction on the preparation methods of food produced in this area. Within the scope of the course, fundamental techniques, hygiene standards, presentation principles, and preparation methods for various product groups will be addressed, aiming to enhance students' professional knowledge and skills.

Course Contents

The content of the Cold Kitchen course focuses on the preparation, garnishing, and presentation of cold buffet items. Within this framework, the production processes of various product groups such as sausages, cold cuts, cheese varieties, hors d'oeuvres, salads, sandwiches, sauces, and cold soups are addressed. Throughout the course, emphasis is placed on preparing these products in compliance with hygiene and food safety standards and combining them with aesthetic presentation techniques. In this way, the course aims to equip students with both technical skills and an artistic perspective in the field of cold kitchen practices.

Recommended or Required Reading

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.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Verbal, visual presentation and practice

Recommended Optional Programme Components

theoretical instruction and practical training

Instructor's Assistants

none.

Presentation Of Course

Formal Education

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Mahmut Doğan Kamış

Program Outcomes

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Source reading on the topic of the week		Lecturing	Explanation of the fundamental concepts and techniques of professional cold kitchen	
2	Source reading on the topic of the week		Lecturing	Responsibilities of cold kitchen staff	
3	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	Types of emulsion sauces, vegetable cleaning and preparation for cooking, grain cooking preparation and cooking techniques, pasta boiling, salad preparation techniques	Verbal, visual presentation and practice,	Salads prepared with vegetables. The place and importance of salads in the menu. Rules to be considered in salad preparation. Salads made from grains and pasta.	
4	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	Legume cooking techniques, salad preparation techniques with processed meats, seafood cleaning and cooking techniques, salad flavoring	Verbal, visual presentation and practice	Salads made from legumes. Salads prepared with meat and offal. Salads prepared with seafood	
5	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	International salads. Cocktail foods (canapés, dips)	Verbal, visual presentation and practice,	International salads. Cocktail foods (canapés, dips)	
6	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	Fish. Shellfish. Preparation of shell and shell-less seafood	Verbal, visual presentation and practice	Fish. Shellfish. Preparation of shell and shell-less seafood	
7	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	Cold appetizers prepared with grains and legumes	Verbal, visual presentation and practice	Cold appetizers prepared with grains and legumes	
8				Mid-term	
9	Research and recipe review about the weekly app menu	Preparation and presentation of cold soups.	Verbal, visual presentation and practice	Culture of Cold Soups	
10	Research and recipe review about the weekly app menu	Preparation and presentation techniques of various meze and ezme varieties	Verbal, visual presentation and practice	Meze and Ezme culture	
11	Research and recipe review about the weekly app menu	Preparation and presentation techniques of various meze and ezme varieties	Verbal, visual presentation and practice	Meze and Ezme culture	
12	Research and recipe review about the weekly app menu	Preparation and presentation techniques of various hors d'oeuvres	Verbal, visual presentation and practice	Various hors d'oeuvres	
13	Research and recipe review about the weekly app menu	Preparation of Turkish and international cheese varieties for consumption, cheese platter preparation, preparing sauces, meze, and hors d'oeuvres from cheeses.	Verbal, visual presentation and practice	Cheese Culture	
14	Research and recipe review about the weekly app menu	Preparation and presentation of olive oil herbs, vegetables, and fried dishes.	Verbal, visual presentation and practice	Preparation of olive oil dishes	
15	Research and recipe review about the weekly app menu	Open buffet presentation preparations, food serving methods, and vegetable carving ar	Verbal, visual presentation and practice	Buffet	
16				Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
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

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK X Learning Outcome Relation

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

Table :

- P.O. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.O. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.O. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.O. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.
- P.O. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.O. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.O. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.O. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.O. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.O. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.O. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.O. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.O. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.O. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.

- P.O. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.O. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.O. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.O. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.O. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.O. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.O. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- L.O. 1 :** Soğuk çorbalar ve soslar hazırlar.
- L.O. 2 :** Soğuk ordövrler, peynirler, sosisler, salata ve sandviçler hazırlar.
- L.O. 3 :** Soğuk yiyecekleri kullanarak büfe dekorasyonu yapar.
- L.O. 4 :** Zeytinyağlı yemekleri yapım aşamalarını bilir ve uygular
- L.O. 5 :** Soğuk mutfak tekniklerini bilir, yaratıcı, füzyon ve moleküler mutfak uygulamaları yapar.

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK X Learning Outcome Relation

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

Table :

- P.O. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.O. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.O. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.O. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.
- P.O. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.O. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.O. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.O. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.O. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.O. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.O. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.O. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.O. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.O. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.
- P.O. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.

- P.O. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.O. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.O. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.O. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.O. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.O. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.O. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- L.O. 1 :** Soğuk çorbalar ve soslar hazırlar.
- L.O. 2 :** Soğuk ordövrler, peynirler, sosisler, salata ve sandviçler hazırlar.
- L.O. 3 :** Soğuk yiyecekleri kullanarak büfe dekorasyonu yapar.
- L.O. 4 :** Zeytinyağlı yemekleri yapım aşamalarını bilir ve uygular
- L.O. 5 :** Soğuk mutfak tekniklerini bilir, yaratıcı, füzyon ve moleküler mutfak uygulamaları yapar.