

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. Kader Parlak

Program Outcomes

1.
2.
3.
4.
5.
6. Defines the product groups used in the cold kitchen and explains their properties.
7.
8. Develops behavior in accordance with food safety and hygiene principles in cold kitchen practices.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Source reading on the topic of the week	Lecturing	Explanation of the basic concept of professional cold cuisine, its historical development, its place in gastronomy and techniques.	Explanation of cold kitchen techniques
2	Source reading on the topic of the week	Lecturing	Cold kitchen organization, staff duties and workflows	Crisis management regarding cold kitchen workflow
3	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	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.	Types of emulsion sauces, vegetable cleaning and preparation for cooking, grain cooking preparation and cooking techniques, pasta boiling, salad preparation techniques
4	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	Verbal, visual presentation and practice,	Salads made from legumes. Salads prepared with meat and offal. Salads prepared with seafood	"Legume cooking techniques, salad preparation techniques with processed meats, seafood cleaning and cooking techniques, salad flavoring"
5	Research and recipe review about the weekly app menu Source reading on the topic of the week	Verbal, visual presentation and practice,	International salads. Cocktail foods (canapés, dips)	International salads. Cocktail foods (canapés, dips)

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
6	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	"Fish. Shellfish. Preparation of shell and shell-less seafood	"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		Verbal, visual presentation and practice,	"Cold appetizers prepared with grains and legumes."	"Cold appetizers prepared with grains and legumes."
8				Mid-term	
9	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	Culture of Cold Soups	Preparation and presentation of cold soups.
10	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	Meze and Ezme culture	Preparation and presentation techniques of various meze and ezme varieties
11	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	Meze and Ezme culture	Preparation and presentation techniques of various meze and ezme varieties
12	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	Various hors d'oeuvres.	Preparation and presentation techniques of various hors d'oeuvres.
13	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	Various hors d'oeuvres. Peynir Kültürü	Preparation and presentation techniques of various hors d'oeuvres. Preparation of Turkish and international cheese varieties for consumption, cheese platter preparation, preparing sauces, meze, and hors d'oeuvres from cheeses.
14	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	"Preparation of olive oil dishes."	Preparation and presentation of olive oil herbs, vegetables, and fried dishes."
15	Research and recipe review about the weekly app menu *Source reading on the topic of the week		Verbal, visual presentation and practice,	Buffet	Open buffet presentation preparations, food serving methods, and vegetable carving art
16				Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Uygulama / Pratik	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Derse Katılım	1	3,00
Ara Sınav Hazırlık	1	3,00
Final Sınavı Hazırlık	1	3,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	20,00
Uygulama / Pratik	40,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) 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	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1					5		5				5														
L.O. 2							5																		
L.O. 3											5														
L.O. 4					5		5			5															
L.O. 5			5	5	5	5	5	5	5		5													5	
L.O. 6	5	5	5	5	5	5	5		5		5														
L.O. 7	5	5	5	5	5	5	5		5		5														
L.O. 8	5	5	5	5	5	5	5		5		5														

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.

- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- 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.
- L.O. 6 :** Soğuk mutfakta kullanılan ürün gruplarını tanımlar ve özelliklerini açıklar.
- L.O. 7 :** Açık büfe düzenleme ilkelerini kullanarak estetik ve fonksiyonel büfeler oluşturur.
- L.O. 8 :** Soğuk mutfak uygulamalarında gıda güvenliği ve hijyen ilkelerine uygun davranış geliştirir.