

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. Kader Parlak

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.
- Soğuk mutfakta kullanılan ürün gruplarını tanımlar ve özelliklerini açıklar.
- Açık büfe düzenleme ilkelerini kullanarak estetik ve fonksiyonel büfeler oluşturur.
- Soğuk mutfak uygulamalarında gıda güvenliği ve hijyen ilkelerine uygun davranış geliştirir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	*Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Anlatım	Profesyonel soğuk mutfak temel kavramı, tarihsel gelişimi , gastronomideki yeri	soğuk mutfak tekniklerin anlatılması
2	Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Anlatım	Soğuk mutfak organizasyonu, personel görevleri ve iş akışları	Soğuk mutfak iş akışı ile ilgili kriz yönetimi
3	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Sebzelerle hazırlanan salatalar. Salatanın menüdeki yeri ve önemi. Salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar. Tahıl ve makarnalardan yapılan salatalar.	Emülsiye sos türleri, sebze temizlik ve yemeğe hazırlama, tahıl pişirme hazırlık ve pişirme teknikleri, makarna haşlama, salata yapım teknikleri
4	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Kuru baklagillerden yapılan salatalar. Et ve sakatatlarla hazırlanan salatalar. Deniz ürünleri ile hazırlanan salatalar.	Kuru baklagiller pişirme teknikleri, İşlenmiş etlerden salata yapım teknikleri, deniz mahsulleri temizliği ve pişirme teknikleri, Salata aromalandırma
5	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Uluslararası salatalar. Kokteyl yiyecekleri (Kanepeler, dip soslar)	Uluslararası salatalar. Kokteyl yiyecekleri (Kanepeler, dip soslar)

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
6	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin hazırlanması.	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	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	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 *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Soğuk Çorba Kültürü	Soğuk Çorbaların Yapımı ve Sunumu
10	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Meze ve Ezme Kültürü	Çeşitli meze ve ezme çeşitlerinin yapım ve sunum teknikleri
11	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Meze ve Ezme Kültürü	Çeşitli meze ve ezme çeşitlerinin yapım ve sunum teknikleri
12	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Ordövrler	Ordöv çeşitlerinin hazırlanması ve sunum teknikleri
13	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Ordövrler Peynir Kültürü	Ordöv çeşitlerinin hazırlanması ve sunum teknikleri Türk ve Uluslararası Peynir Çeşitlerinin tüketime hazırlanması, peynir tabağı hazırlama, peynirlerden sos, meze ve ordövr hazırlama
14	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Zeytinyağlı yemeklerin hazırlanması	Zeytinyağlı ot, sebze ve kızartmaların hazırlanması ve sunumu
15	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme *Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Açık Büfe	Açık Büfe sunum hazırlıkları, yiyeceklerin servis yöntemleri ve sebze oyma sanatı
16			Final	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	20,00
Uygulama / Pratik	40,00

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

Tablo :

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

- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- 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.
- Ö.Ç. 6 :** Soğuk mutfakta kullanılan ürün gruplarını tanımlar ve özelliklerini açıklar.
- Ö.Ç. 7 :** Açık büfe düzenleme ilkelerini kullanarak estetik ve fonksiyonel büfeler oluşturur.
- Ö.Ç. 8 :** Soğuk mutfak uygulamalarında gıda güvenliği ve hijyen ilkelerine uygun davranış geliştirir.