



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
İKRAM HİZMETLERİ

TİH161 Soğuk Mutfak					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TİH161	Soğuk Mutfak	4	4	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
İKRAM HİZMETLERİ		Yok	Öğr.Gör. Meryem CAN https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=317542 myavuz@gantep.edu.tr	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; soğuk mutfak kültürü, soğuk mutfak terimleri, soğuk mutfak teknikleri ve soğuk mutfağa ait temel reçetelerin öğretilmesidir.

Ders İçeriği :

Soğuk sos ve marinatlar. Salatalar, mezeler, ordövrler. Soğuk ve sıcak tost / sandviçler. Soğuk çorbalar. Zeytinyağlılar. Soğuk büfe. Tabak ve büfe dekoru.

Yöntem ve Teknikleri : Düz anlatım (takrir) yöntemi Gösterip yaptırma yöntemi

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Milli Eğitim Bakanlığı, MEGEP, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Açık Büfe Modülü, Ankara, 2006
Milli Eğitim Bakanlığı, MEGEP, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Kokteyl Yiyecekleri Modülü, Ankara, 2006
Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Salata ve Salata Sosları Modülü, Ankara, 2011
Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ordövr ve mezeler modülü, Ankara, 2018
Uygulamalı Soğuk Mutfak (Nilüfer Şahin Perçin, Ceyhun Uçuk) Soğuk Mutfak (Elif Zeynep Özer, Serkan Çalışkan) Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen (The Culinary Institute of America (CIA) Garde Manger: Cold Kitchen Fundamentals (Michael Leonard, Brenda Carlos, Tina Powers

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	3
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	5
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	90
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	2

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dönem ders akışı hakkında genel bilgi ve derse genel giriş		Derse ders saati içerisinde katılımda bulunma
2	Soğuk Mutfak Genel Bilgi- Temel Doğrama Yöntemleri		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
3	Soğuk Çorbalar-Ordövrler ve Kanepeler-Sandviçler		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
4	Salatalar-Zeytinyağlılar-Mezeler		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
5	Marinasyon- Peynirler ve Balıklar		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
6	Soğuk Mutfak Dekorü-Moleküler Gastronomi (tozlama tekniği)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
7	Soğuk mutfakta tabak prezentasyonu		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
8	Soğuk çorbalar-Salatalar (uygulama 1)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
9	Ordövr Tabakları-Mezeler (uygulama 2)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
10	Zeytinyağlılar-Moleküler Gastronomi (uygulama 3)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
11	Sandviçler-Kanepeler (uygulama 4)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi
12	Soğuk mutfak dekoru çalışması (uygulama 5)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler
TİH105 Temel Mutfak Teknikleri

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Catering piyasasını öğrenir.
Ö02	Soğuk mutfak ürünlerini öğrenerek, hazırlayabilir. Soğuk mutfak büfesi hazırlamayı öğrenir.
Ö03	Soğuk mutfak ürünlerini yaratıcı sunumlarla zenginleştirir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P13	Rezervasyon alma, karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini yapar.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar
P11	İşletmelerin organizasyon yapısını ve iş süreçlerini açıklar.
P12	Yiyecek içecek hizmetlerinde beslenme ilkeleri, menü planlama, üretim, mutfak, servis hizmetleri ve atık azaltımı süreçlerini açıklar.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	4	48
Haftalık uygulamalı ders saati	12	3,5	42
Okuma Faaliyetleri	0	0	0
İnternette tarama, kütüphane çalışması	0	0	0
Materyal tasarlama, uygulama	1	6	6
Rapor hazırlama	12	1	12
Sunu hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	12	12
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	0	0	0
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
Toplam İş Yükü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
Tüm	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3
Ö01	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3
Ö02	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3
Ö03	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3