



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
AŞÇILIK

TAŞ163 Soğuk Mutfak					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TAŞ163	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	
AŞÇILIK		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

Kaynakları

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
TAŞ105 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.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
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.
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.
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
P12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar
P11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
P14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklerdir.
P13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.

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	P14
Tüm	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3	4
Ö01	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3	4
Ö02	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3	4
Ö03	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3	4