



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
-------	-----

DERSİN KODU	271217013	DERSİN ADI	Soğuk Mutfak Uygulamaları
-------------	-----------	------------	---------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	2	0	3	7	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türk çe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje		1	40
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)	
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Mutfak üretimi içerisinde soğuk kısmın rolü. Soğuk mutfak ürünleri ve üretim yöntemleri
DERSİN AMAÇLARI	Soğuk ve ara sıcak ürünlerin hazırlanmasıyla ilgili bilgi ve yeteneklerin kazandırılması
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Soğuk mutfak, genel mutfak üretimi içerisinde sınıflandırılan temel kısımlardan biridir.
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Dersi tamamlayan bir öğrenci, soğuk mutfak ürünlerinin hazırlanması ve sunumu hakkında bilgi sahibi olur.
TEMEL DERS KİTABI	CIA-GM. (2012). <i>Garde Manger: The art and craft of the cold kitchen</i> (4. baskı b.). New Jersey: Wiley
YARDIMCI KAYNAKLAR	Peterson, J. (2007). <i>Cooking (600 recipes, 1500 photographs, one kitchen education)</i> . New York: Ten Speed Press. ATK, A. T. (2013). <i>The America's Test Kitchen Cooking School Cookbook-Everything You Need to Know to Become a Great Chef</i> . America's Test Kitchen. Carduff, E., Kowit, A., Colins, L., Mayer, S., & Greenhaus, R. (2018). <i>The new essentials cookbook : a modern guide to better cooking / America's Test Kitchen</i> . Boston: America's Test Kitchen. McGee, H. (2010). <i>Keys to Good Cooking</i> . Canada: Doubleday Canada.
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	Mutfak ekipmanları

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Soğuk mutfak kavramı ve genel mutfak üretimi içerisindeki yeri
2	Soğuk mutfak ürünleri ve sınıflandırmalar
3	Dönem içerisinde uygulama derslerinde takip edilecek haftalık plan duyurusu. Ürünlerin tanıtımı.
4	Uygulama derslerinde birlikte çalışacak ekiplerin oluşturulması. Uygulama dersi yönetim ve sorumlulukları hakkında tartışmalar.
5	Uygulama
6	Uygulama
7	Uygulama
8	Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar
9	Uygulama
10	Uygulama
11	Uygulama
12	Uygulama
13	Uygulama
14	Uygulama
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	X		
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.		X	
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.		X	
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.	X		
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	X		
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.		X	
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.		X	
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.		X	
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.	X		
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.	X		
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.	X		
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	X		
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		X	

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Yılmaz Sever