



# 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 Nisa KERKEZ	Yok

#### Dersin Amacı :

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

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Uygun mutfak ortamı sağlandığında değişik yiyeceklerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde, salatalar, salata sosları, mezeler, ordövrler, kokteyl yiyecekleri, kokteyl büfeleri, kahvaltı büfeleri, zeytinyağlılar hazırlama yeterliliğini kazandırma.

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynakları

Milli Eğitim Bakanlığı, MEGEP, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Açık Büfe 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

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	SOĞUK MUTFAK (GARDE MANGER / COLD KITCHEN) GİRİŞ		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
2	SALATA SOSLARI VE SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
3	KURUBAKLAGİLLERLE VE TAHİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
4	ET ,SAKATAT VE DENİZ ÜRÜNLERİYLE HAZIRLANAN SALATALAR		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
5	ÇORBALAR		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
6	MEZELER		İşlenen konular hakkında genel tekrar ve araştırma yapmak
7	VİZE SINAVI		İşlenen konular hakkında genel tekrar ve araştırma yapmak
8	ZEYTİNYAĞLI LILAR		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
9	ORDÖVR TABAĞI VE KOKTEYL YİYECEKLERİ		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
10	KOKTEYL YİYECEKLERİ		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
11	KAHVALTİ BÜFESİ		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
12	AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ		Ders Kaynağından Ön Çalışmanın Yapılması
13	YARIYIL SONU SINAVI		İşlenen konular hakkında genel tekrar ve araştırma yapmak

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Soğuk mutfak terimlerini ve tekniklerini öğrenir.
Ö02	Yöresel ve uluslararası bazında farklı kültürlerin soğuk mutfak ürünlerini tanıır.
Ö03	Çorbalar, zeytinyağlılar, salatalar, mezeleri tanımlar ve uygun tekniklerle hazırlar.
Ö04	Büfe ve türlerini tanımlar, hazırlar ve sunar .

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	Turizm alanında edindiği temel düzeydeki teorik ve pratik bilgileri bir yükseköğretim düzeyinde aynı alanda veya aynı düzeydeki bir alanda kullanma becerisi kazanır.
P06	Bir proje içinde aştalarının gelişimine yönelik faaliyetler yürütür.
P01	Ortaöğretim düzeyinde kazanılan niteliklere göre temel düzeyde güncel bilgiler, uygulama ekipmanları ve diğer kaynaklarla desteklenen teorik ve pratik bilgilere sahip olur.
P07	Turizm alanında edinilen bilgi ve becerileri temel düzeyde eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir, öğrenme ihtiyaçlarını belirler ve bunlara cevap verir.
P08	Alınan eğitimi aynı alanda bir yükseköğretim kademesine veya aynı kademedeki bir mesleğe yönlendirir.
P13	Turizm alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P14	Turizm alanıyla ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının yayınlanması aşamalarında sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P09	Yaşam boyu öğrenme bilinci kazanır.
P10	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve becerilere dayalı fikirleri yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır.
P11	Turizm alanındaki sorunlarla ilgili fikir ve çözüm önerilerini profesyoneller ve profesyonel olmayanlarla paylaşır.
P12	En az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde bir yabancı dil kullanarak turizm alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşlarıyla iletişim kurar.
P15	Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite, kültürel değerler ve ayrıca çevre koruma, işçi sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.
P03	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve uygulamaları kullanarak verileri yorumlar ve değerlendirir, sorunları tanımlar, analizler yapar, kanıta dayalı çözümler üretir.
P04	Turizm alanında bağımsız olarak temel düzeyde çalışmalar yürütür.
P05	Turizm alanındaki uygulamalarda karşılaşılan beklenmedik karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.

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
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	12	4	48
Sınıf Dışı Ç. Süresi	2	4	8
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	8	8
Uygulama	12	4	48
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>120</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

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	P15	
<b>Tüm</b>	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	4	2	2	4	4	
<b>Ö01</b>	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	4	2	2	4	4	
<b>Ö02</b>	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	4	2	2	4	4	
<b>Ö03</b>	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	4	2	2	4	4	
<b>Ö04</b>	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	4	2	2	4	4	