

SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI

GMS401 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Genel bilgiler

Yarıyıl	7
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	0 / 8 / 0
AKTS	6
Öğretim düzeyi	Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim
Staj durumu	Mesleki Uygulama

Dersin amacı

Soğuk olarak servis edilen yiyecekleri (ordövrler, kanapeler, salatalar, soğuk soslar, zeytinyağlılar, şarküteri ürünleri, peynir tabağı, mezeler vb.) hazırlama ve sunma becerisi kazandırmaktır.

Dersin içeriği

Sorumlu şef gözetiminde soğuk mutfak uygulamaları.

Kaynaklar

Mutfak Uygulamaları

Editör: Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Doç. Dr. Tufan Süren

Yayınevi: Detay Yayıncılık

The Art and Craft of the Cold Kitchen

Garde Manger

Yayınevi: John Wiley & Sons. Inc

Önerilen diğer hususlar

Öğrencilerin 70 iş günü olan toplam uygulama süresinin 15 gününü bu alanda tamamlamaları önerilir.

Öğrenme çıktıları

1	Soğukçuluk ve soğuk mutfakın temel prensiplerini öğrenir.
2	Soğuk mutfak kapsayan salata ve salata sosları, ördövr, meze ve sandviç hazırlar.
3	Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlar.
4	Soğuk mutfak menülerinde yer alan yerel ve uluslararası yiyecek çeşitlerini tanıır ve uygulamalı olarak hazırlar.

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Staj Sonu Sınavı	0	%50
Sözlü Sınav	0	%25
Rapor Sunma	0	%25

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%100

AKTS iş yükü

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Gözlem	15	2	30
Uygulama/Pratik	15	8	120
Rapor Hazırlama	15	1	15
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	2	2
Final Sınavı	1	1	1
Toplam iş yükü / AKTS			168 saat · 5,6 AKTS