

# COLD KITCHEN APPLICATIONS

GMS401 · Gastronomy and Culinary Arts

## General information

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| <b>Semester</b>                | 7                |
| <b>Type</b>                    | Zorunlu          |
| <b>Theory / Practice / Lab</b> | 0 / 8 / 0        |
| <b>ECTS</b>                    | 6                |
| <b>Level of study</b>          | Lisans           |
| <b>Mode of study</b>           | Birinci Öğretim  |
| <b>Internship status</b>       | Mesleki Uygulama |

## Course objectives

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

## Course content

Sorumlu şef gözetiminde soğuk mutfak uygulamaları.

## Resources

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

## Other recommended points

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

## Learning outcomes

|   |                                                                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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

| Event            | Number | Percentage |
|------------------|--------|------------|
| 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

| Event                           | Number | Percentage |
|---------------------------------|--------|------------|
| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri | 0      | %100       |

## ECTS workload

| Event                              | Number | Duration (hours) | Total (hours)        |
|------------------------------------|--------|------------------|----------------------|
| 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                    |
| Total workload / ECTS              |        |                  | 168 hours · 5,6 ECTS |