Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulama mutfağında 20 çalışma istasyonu bulunur. Öğrenciler bu istasyonlarda malzemeleri hazırlayabilir, pişirme tekniklerini uygulayabilir ve farklı reçeteleri deneyebilir.

Makine ve teçhizat listesi

Teçhizat türü	Adet
Çalışma istasyonu	20
Endüstriyel fırın	2
Endüstriyel dolap	3
Mutfak robotu	4
Mikrodalga fırın	2

Uygulamalı araştırma örneği

Turizm Fakültesi, Gordion yakınlarındaki Midas Tümülüsü'nde ortaya çıkarılan arkeolojik buluntulardan yola çıkarak "Midas" adını verdiği bir yemek geliştirdi. Reçetede kuzu eti, buğday, mercimek ve rezene gibi malzemelerle Frig mutfağına çağdaş bir yorum getirildi. Şefler, akademisyenler ve turizm sektörü temsilcilerinin katıldığı duyusal değerlendirmelerin ardından reçeteye son biçimi verildi. Yemek, fakültenin Ziyafet Salonu'nda konuklara sunuldu.

ESOGÜ Turizm Fakültesi haberi, 15 Mayıs 2025

Eskişehir Gastronomisine Bilimsel Katkı: "Midas" Yemeğinin Tanıtım Toplantısı Gerçekleştirildi

Fakültemiz uygulama mutfağı, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin mesleki standartlara, hijyen kurallarına ve iş sağlığı güvenliği ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla kullanılmaktadır. Tüm öğrenci ve kullanıcıların aşağıdaki kurallara uyması zorunludur:

1. Kişisel Hijyen ve Kıyafet Düzeni

- Uygulama derslerine eksiksiz üniforma (aşçı ceketi, pantolonu, önlük, kep/bone ve kaymaz tabanlı mutfak ayakkabısı) ile katılmak zorunludur.
- Mutfak alanına girmeden önce eller uygun şekilde yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

- Yüzük, saat, bileklik gibi takılar çıkarılmalı; tırnaklar kısa, temiz ve ojesiz olmalıdır.

2. Mutfak İçi Çalışma ve Güvenlik

- Kesici, delici aletler ve endüstriyel mutfak ekipmanları yalnızca ilgili öğretim elemanının bilgisi ve gözetiminde kullanılmalıdır.
- Çalışma tezgahları ders süresince düzenli tutulmalı, dökülen sıvılar kazaları önlemek adına derhal temizlenmelidir.
- Mutfak içerisine dışarıdan yiyecek, içecek ve kişisel çanta/eşya getirilmemelidir.

3. Temizlik, Teslimat ve Sorumluluklar

- Her çalışma grubu, kullandığı tezgahın, ekipmanların ve bulaşıkların temizliğinden, kurulanmasından ve yerlerine yerleştirilmesinden sorumludur.
- Ders bitiminde tüm ocak, fırın ve elektrikli cihazların kapalı olduğu kontrol edilmeli; çöpler ayrıştırılarak mutfak dışına çıkarılmalıdır.
- Mutfak demirbaşlarına verilen kasıtlı veya ihmal kaynaklı zararlar kullanıcı sorumluluğundadır.