



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------|---|---------|----------|------|---------|
| Soğuk Mutfak | AŞÇ216 | 2 | 2 + 2 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze) | | | | |
| Amaç | Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1) Salata ve salata soslarını hazırlayabilir. 2) Kanepe, tost ve sandviç hazırlayabilir. 3) Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir. 4) Soğuk tabak ve dekor hazırlayabilir. 5) Ordövr, meze hazırlayabilir. | | | | |
| Ders İçeriği | Ön hazırlık yapma, Soğuk sosları ve marinatları hazırlama, Salataları hazırlama, Mezeleri hazırlama, Ordövr çeşitlerini hazırlama, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama, Soğuk çorbaları hazırlama, Zeytinyağlı yemekleri hazırlama, Peynirler- Kahvaltı Büfesi Hazırlama, Soğuk büfe yemekleri hazırlama, Tabak ve büfe dekorlarını hazırlama. | | | | |
| Ders Kaynakları | Turkan, C., Mutfak Teknolojisi, 2012, Cemalturkan Yayınları, Bolu. | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|--|
| 1 | Ön hazırlık yapımı |
| 2 | Soğuk sosları ve marinatları hazırlama |
| 3 | Salataları hazırlama |
| 4 | Mezeleri hazırlama |
| 5 | Ordövr çeşitlerini hazırlama |
| 6 | Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama |
| 7 | Soğuk çorbaları hazırlama |
| 8 | Ara sınav |
| 9 | Zeytinyağlı yemekleri hazırlama |
| 10 | Peynirler- Kahvaltı Büfesi Hazırlama |
| 11 | Soğuk büfe yemekleri hazırlama |
| 12 | Soğuk büfe yemekleri hazırlama |
| 13 | Soğuk mutfakta et ürünleri hazırlama |
| 14 | Tabak ve büfe dekorlarını hazırlama |

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Salata ve salata soslarını hazırlayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Kanepe, tost ve sandviç hazırlayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Soğuk tabak ve dekor hazırlayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ordövr, meze hazırlayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |