



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Soğuk Mutfak	AŞÇ216	3	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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Salata ve salata soslarını hazırlayabilir.

Kanepe, tost ve sandviç hazırlayabilir.

Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir.

Soğuk tabak ve dekor hazırlayabilir.

Ordövr, meze hazırlayabilir.

Ortalama Değer