



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

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

#### 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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Salata ve salata soslarını hazırlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kanepe, tost ve sandviç hazırlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soğuk tabak ve dekor hazırlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ordövr, meze hazırlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-