Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ231 - Soğuk Mutfak Uygulamaları**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+3
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. MUTLU DOĞAN

Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze,
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	The Culinary Institute of America. (2008). Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen. (3rd Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.Çalışkan, S. ve Özer, E. (Ed.). Soğuk Mutfak. Detay Yayıncılık. Çalışkan, S. ve Özer, E. (Ed.). Soğuk Mutfak. Detay Yayıncılık.Türkan, C. (2012). Mutfak Teknolojisi. Cemalturkan Yayınları.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygundur
Dersin Amacı	Öğrencilere soğuk mutfakta kullanılan temel hazırlama ve sunum tekniklerini kazandırmak; salata, ordövr, meze, sandviç, sos ve soğuk tabakların hazırlanması, süslenmesi ve sunumu konusunda mesleki bilgi ve beceriler geliştirmek; hijyen, sanitasyon, gıda güvenliği ve uygun muhafaza koşullarına ilişkin ilkeleri uygulamalarını sağlamaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Türk mutfağında zeytinyağı kullanımı	
2. hafta		Türk mutfağında zeytinyağlı sebzeler	
3. hafta		Türk Mutfağında bakliyat zeytinyağlılar	
4. hafta		Türk Mutfağında meze kavramı	
5. hafta		Türk mutfağında yoğurtlu mezeler	
6. hafta		Türk mutfağında etli mezeler	
7. hafta		Türk mutfağında sebzeli mezeler	
8. hafta		Türk Mutfağında sıcak deniz mahsülleri mezeleri	
9. hafta		Türk Mutfağında soğuk deniz mahsülleri mezeleri	
10. hafta		Türk mutfağında Piyaz çeşitleri	
11. hafta		Türk Mutfağında Salatalar	
12. hafta		Türk Mutfağında Tarator çeşitleri	
13. hafta		Türk Mutfağında bölgesel mezeler	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
14. hafta		Türk Mutfağındaki Sakatat Mezeleri	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Soğuk mutfağa giriş ve temel araç-gereçleri açıklar.
2	Salata, meze, ordövr ve sandviç hazırlama tekniklerini açıklar.
3	Soğuk mutfakta süsleme, tabak düzenleme ve sunum tekniklerini açıklar.
4	Soğuk mutfakta hijyen, gıda güvenliği, muhafaza teknolojileri ve dijital uygulamaları açıklar.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim

Dersin Teması

✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0.00	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	14.00	1	14
Ödevler	0.00	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	6	6
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	7	7
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	14.00	3	42
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Doğru-Yanlış Testi ✓ Boşluk Doldurma Testi