

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Cold Kitchen / Cold Kitchen	
Ders Kodu / Course Code	AŞ210.2B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Soğuk mutfak yiyeceklerini, ordövr, meze, soğuk tabak ve dekor hazırlama gibi bilgilerin edinilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to obtain information such as cold food, appetizers, cold plates and decor.
İçeriği / Content	Uluslararası soğuk mutfak ürünleri, Soğuk mutfak yiyecekleri, Salata ve salata sosları, Ordövr, meze ve sandviç, Türk mutfağına uygun soğuk mutfak ürünleri.	International cold culinary products, cold culinary foods, salad and salad dressings, appetizers and sandwiches, cold culinary products suitable for Turkish cuisine.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	ARIKDAL, Nail, (2009). Dünden Bugüne Yaşayan Büyük Türk Mutfağı. Doğan Kitap. YILMAZ, Rahmi, (2008). Rahmi Ustanın Yemek Kitabı. İzmir: Yakamoz Yayınları.	ARIKDAL, Nail, (2009). Dünden Bugüne Yaşayan Büyük Türk Mutfağı. Doğan Kitap. YILMAZ, Rahmi, (2008). Rahmi Ustanın Yemek Kitabı. İzmir: Yakamoz Yayınları.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL	Lecturer Mehmet NAZİKGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Soğuk mutfak yiyeceklerini öğrenir	Learns cold kitchen foods
2	Soğuk mutfağa uygun menüler planlar	Plan menus suitable for cold kitchen
3	Salata ve salata sosları hazırlar	Prepares salad and salad dressings
4	Ordövr, meze ve sandviç hazırlar	Prepares appetizers and sandwiches
5	Soğuk tabak ve dekor hazırlar	Prepares cold plates and decor

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlık				
	Preliminary				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Soğuk sosların ve marinatların hazırlanması			
		Preparation of cold sauces and marinades			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Salataların hazırlanması			
		Preparation of salads			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Mezelerin hazırlanması			
		Preparation of appetizers			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Mezelerin hazırlanması			
		Preparation of appetizers			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Ordövr çeşitlerinin hazırlanması			
		Preparation of hors d'oeuvres			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Soğuk sandviç. sıcak sandviç. Apatifler			
		Cold sandwich. hot sandwich. Snacks			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Ara Sınav			
		Midterm			
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Soğuk çorbaları hazırlanması			
		Preparation of cold broths			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Zeytinyağlı yemekleri hazırlanması			
		Preparation of dishes with olive oil			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Soğuk büfe yemekleri hazırlanması			
		Preparation of cold buffet dishes			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Soğuk büfe yemekleri hazırlanması			
		Preparation of cold buffet dishes			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Tabak ve büfe dekorlarının hazırlanması			
		Preparation of plate and buffet decors			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Tabak ve büfe dekorlarının hazırlanması			
		Preparation of plate and buffet decors			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Sebze oymacılığı, süsleme ve dekor			
		Vegetable carving, ornament and decor			

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	1.00	5.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	1.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	5	1.00	5.00
Toplam / Total:	45	12.00	102.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Soğuk mutfak yiyeceklerini öğrenir / Learns cold kitchen foods	1	1	3	3	3	1	1	3	2	2
2.Soğuk mutfığa uygun menüler planlar / Plan menus suitable for cold kitchen	1	1	3	2	3	2	1	3	2	2
3.Salata ve salata sosları hazırlar / Prepares salad and salad dressings	1	1	3	2	3	2	1	3	2	2
4.Ordövr, meze ve sandviç hazırlar / Prepares appetizers and sandwiches	1	1	3	2	3	2	1	1	2	2
5.Soğuk tabak ve dekor hazırlar / Prepares cold plates and decor	1	1	2	2	3	2	1	1	2	2

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high