



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Soğuk Mutfak								
Ders Kodu	AŞL201		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	125 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır								
Özet İçeriğı	Temel soğuk sosların yapımı, meze, zeytinyağı ve salata yapımı, dekor çalışmaları.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Soğuk Mutfak / Açık Büfe ve Süsleme Sanatı Servis Tekniğı ve Yönetimi – Fahir Telli
2	2Yaşayan Büyük Türk Mutfağı. Arıkdal, Nail. Doğan Kitap
3	Yılmaz, Rahmi. Rahmi Usta'nın Yemek Kitabı. Yakamoz Yayınları.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ön hazırlık yapmak
2	Uygulama	Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak
3	Uygulama	Salataları hazırlamak/ hazırlatmak
4	Uygulama	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak
5	Uygulama	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak
6	Uygulama	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Uygulama	Soğuk sandviç hazırlamak/ hazırlatmak
10	Uygulama	Zeytinyağılı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
11	Uygulama	Zeytinyağılı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
12	Uygulama	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
13	Uygulama	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
14	Uygulama	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak
15	Uygulama	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	4	70
Uygulamalı Ders	14	2	1	42
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yüğü (Saat)				125
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Salata ve salata sosları hazırlamak
2	Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak
3	Soğuk çorba ve zeytinyağılı yemekler hazırlamak



4	Dekor yapımı öğrenmek
5	Uluslararası soğuk mutfak örnekleri

