

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Soğuk Mutfak	2201301	III	4+0	4	4
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Salata ve salata sosları hazırlar, 2.Ordövr, meze ve sandviç hazırlar, 3.Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlar. 4.Soğuk tabak ve dekor hazırlar.				
Dersin İçeriği	Temel soğuk sosların yapımı, meze, zeytinyağlı ve salata yapımı, dekor çalışmaları.				
Haftalar	Konular				
1	Ön Hazırlık Yapabilir.				
2	Soğuk Sosları Ve Marinatları Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
3	Salataları Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
4	Mezeleri Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
5	Mezeleri Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
6	Ordövr Çeşitlerini Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
7	Ara Sınav				
8	Soğuk Ve Sıcak Tost Ve Sandviç Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
9	Soğuk Çorbaları Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
10	Zeytinyağlı Yemekleri Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
11	Soğuk Büfe Yemekleri Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
12	Soğuk Büfe Yemekleri Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
13	Tabak Ve Büfe Dekorlarını Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
14	Tabak Ve Büfe Dekorlarını Hazırlayabilir/Hazırlatabilir.				
Genel Yeterlilikler					
1. Mutfak ortamında; personelin görev dağılımını, kontrolünü, soğuk mutfağın ön hazırlığını yapabilir. 2. Standart reçetenin özelliğine göre istenilen lezzet, kıvam ve görünümde soslar ve marinatları hazırlayabilir. 3. Mutfak ortamında; istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilir.					
Kaynaklar					
Telli, F. (1997). <i>Soğuk Mutfak / Açık Büfe Ve Süsleme Sanatı Servis Tekniği Ve Yönetimi</i> , İstanbul: Dönence Yayınevi. Yeğen, E.M. (2010). <i>Sebze Yemekleri</i> , İstanbul: İnkılap Kitapevi.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: % 40 Final : % 60 Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4
ÖÇ2	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4
ÖÇ3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4
ÖÇ4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Soğuk Mutfak	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4