

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
SOĞUK MUTFAK	ASP2021	4	2	2	5
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	ZORUNLU				
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	ÖĞR. GÖR.ÖZNUR HAŞİN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİN YARDIMCILARI	SOGUK MUTFAK - TAHİR TELLİ GARDEMANGER THE CLUNARY İNSTUTE OF AMERİCA				
DERSİN AMACI	Soğuk olarak servis edilen yiyeceklerin (ordövrler, kanapeler, salatalar, soğuk soslar, zeytinyağlılar, şarküteri ürünleri, peynir tabağı, mezeler vb) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Zeytinyağlılar Hazırlayabilme	1, 2, 12, 14, 16	A, B			
2) Salata ve Salata Soslarını Hazırlayabilme	1, 2, 12, 14,16	A, B			
3) Meze ve Sandviç Hazırlayabilme	1, 2, 12,14, 16	A, B			
4) Ordövr Tabakları Hazırlayabilme	1, 2, 12, 14,16	A, B, G			
5) Soğuk Çorbalar Hazırlayabilme	1, 2, 11, 12,14, 16	A, B, G			
6) Pate ve Terinler Hazırlayabilme	1, 2, 12, 13, 14, 16	A, B, G			
7) Soğuk Tabak ve Dekor Hazırlayabilme	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G			
		A			
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum				

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum
-------------------------	--

DERS AKIŞI

HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Soğuk Mutfağın Özellikleri ve Temel Prensipleri	Yok
2	Soğuk Mutfakta Kullanılan Malzemeler	Yok
3	Soğuk Mutfakta Kullanılan Alet ve Gereçler	Yok
4	Zeytinyağlı Hazırlama ve Sunum	Yok
5	Meze Hazırlama ve Sunum	Yok
6	Salatalar Hazırlama ve Sunum	Yok
7	Ordövr Tabagi, Soğuk Sandviçler Hazırlama ve Sunum	Yok
8	Soğuk Soslar Hazırlama ve Sunum	Yok
9	Ara Sınav	Ders Notları
10	Soğuk Etler Hazırlama ve Sunum	Yok
11	Pate ve Terinler	Yok
12	Şarküteri Ürünleri Hazırlama ve Sunum	Yok
13	Kanepeler Hazırlama ve Sunum	Yok
14	Soğuk Büfe Süsleme Sanatı	Yok
15	Final Sınavı	Ders Notları
16	Final Sınavı	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel bilimsel bilgiye ulaşma, değerlendirme ve uygulayabilme becerisi				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma becerisi				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranabilme ve katılma becerisi				X	

7	Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre içinde proje ve etkinliklere katkı verme ve toplumun yaşlı bakımına katılması yönünde bireyleri destekleme becerisi				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Bilgiye ulaşma yollarını etkin bir şekilde kullanma ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanma becerisi				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	-
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	40
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	3	48
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	3	6
Sunum (Hazırlık süresi dahil)	2	10	20
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			150
Toplam İş Yüğü / 30 s			150/30
Dersin AKTS Kredisi			5