GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	COLD KITCHEN / COLD KITCHEN	
Ders Kodu / Course Code	ASC20120188310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
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	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.	This derste is aimed at managing associations related to ready meals.
İçeriği / Content	Salata ve salata sosları, Ordövr, meze ve sandviçler, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, Soğuk tabak ve dekorlar.	Salad and salad sauces, Ordövr, appetizers and sandwiches, Cold soup and olive oil dishes, Cold plates and decorations.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Megep Ders Modülleri İnternet Soğuk Mutfak Tarifleri	Megep Ders Modülleri İnternet Soğuk Mutfak Tarifleri
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Nagehan AYDIN SARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Salata ve salata soslarını hazırlayabilir.	He can prepare salad and salad sauces.
2	Ordövr, meze ve sandviç hazırlayabilir.	Ordövr can prepare appetizers and sandwiches.
3	Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir.	Prepare cold soup and olive oil dishes.
4	Soğuk tabak ve dekor hazırlayabilir.	Can prepare 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 yapmak.				
	Preparing.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing cold sauces and marinades.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salataları hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing salad.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing the appellations.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing the appellations.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing the varieties of horseshoe.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Prepare / prepare cold and hot toast and sandwich.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Sınavı				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing cold soccer balls.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak				
	Preparing / preparing olive oil dishes				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing dishes with olive oil.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing cold buffet meals.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing cold buffet meals.				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing plates and buffet decorations.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak.				
	Preparing / preparing plates and buffet decorations.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	3.00	3.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	2.00	28.00
Gösterme / Demonstration	7	1.00	7.00
Proje Tasarımı /Yönetimi / Project Design/Management	7	1.00	7.00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	2.00	16.00
Toplam / Total:	52	16.00	120.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 120.00/30.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 30.00 = 4.00 ~ 4.00

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	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Salata ve salata soslarını hazırlayabilir. / He can prepare salad and salad sauces.				5		5	5			4										5
2.Ordövr, meze ve sandviç hazırlayabilir. / Ordövr can prepare appetizers and sandwiches.				5		5	5			4										5
3.Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir. / Prepare cold soup and olive oil dishes.				5		5	5			4										5
4.Soğuk tabak ve dekor hazırlayabilir. / Can prepare cold plates and decor.				5		5	5			4										5

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