

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	GMS2212111	Bahar Dönemi	0+3	1,5	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Emre ÖZTÜRK				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı soğuk mutfakta servis edilen yiyecekleri ve sosları özelliklerine uygun olarak hazırlanmasıdır. ations.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Soğuk Mutfak Genel Bilgisi – Yoğurtlu Mezeler I Nuraniyer, Girit Mezesi, Yoğurtlu ve Cevizli Patlıcan Salatası ,Yoğurtlu Mezeler II Yoğurtlu ve Bulgur Köfteli Semizotu, Köpoğlu, Atom, Pembe Sultan ,Zeytinyağlı Yemekler I Kabak Çiçeği Dolması, Yeşil Elmalı Çalı Fasulyesi, Ananaslı Pırasa ,Zeytinyağlı Yemekler II Vişneli Lahana, Portakallı Kereviz, Zeytinyağlı Rezene ,Baklagiller ile hazırlanan Mezeler Pastırmalı Humus, Eski Rum Mezesi, Tahinli Piyaz ,Salata Sosları ve Uluslararası Salata Çeşitleri Tabbule Salatası, Sezar Salata, Niçoise Salata, Waldorf Salata ,Salata Sosları ve Ulusal Salata Çeşitleri Gavurdağı Salatası, Acılı Ezme, Zahter Salatası, Deniz Börülçesi ,Uluslararası meze çeşitleri ,Soğuk Çorbalar Ayran Aşı Çorbasi, Gazpacho, Havuçlu Hindistan Cevizi Çorbasi ,Tavuk Galantin ,Pate en Croute,Tavuk Terine ,Somon Curing, Ceviche, Tartar ,Soğuk Tabağı Hazırlama Teknikleri ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları		Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri		
Yoğurtlu meze çeşitlerini öğrenerek uygular.		1, 11	C		
Baklagil meze çeşitlerini öğrenerek uygular.		1, 11	C		
Sebzeli meze çeşitlerini öğrenerek uygular.		1, 11	C		
Zeytinyağlı çeşitlerini öğrenerek uygular.		1, 11	C		
Salata soslarını öğrenerek uygular.		1, 11	C		
Uluslararası ve Ulusal salata ve meze çeşitlerini öğrenerek uygular.		1, 11	C		
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 11: Gösterip Yapma Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Soğuk Mutfak Genel Bilgisi – Yoğurtlu Mezeler I Nuraniyer, Girit Mezesi, Yoğurtlu ve Cevizli Patlıcan Salatası	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
2	Yoğurtlu Mezeler II Yoğurtlu ve Bulgur Köfteli Semizotu, Köpoğlu, Atom, Pembe Sultan	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
3	Zeytinyağlı Yemekler I Kabak Çiçeği Dolması, Yeşil Elmalı Çalı Fasulyesi, Ananaslı Pırasa	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
4	Zeytinyağlı Yemekler II Vişneli Lahana, Portakallı Kereviz, Zeytinyağlı Rezene	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
5	Baklagiller ile hazırlanan Mezeler Pastırmalı Humus, Eski Rum Mezesi, Tahinli Piyaz	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
6	Salata Sosları ve Uluslararası Salata Çeşitleri Tabbule Salatası, Sezar Salata, Niçoise Salata, Waldorf Salata	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
7	Salata Sosları ve Ulusal Salata Çeşitleri Gavurdağı Salatası, Acılı Ezme, Zahter Salatası, Deniz Börülçesi	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
8	Uluslararası meze çeşitleri	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
9	Soğuk Çorbalar Ayran Aşı Çorbasi, Gazpacho, Havuçlu Hindistan Cevizi Çorbasi	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
10	Tavuk Galantin	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
11	Pate en Croute	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
12	Tavuk Terine	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
13	Somon Curing, Ceviche, Tartar	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
14	Soğuk Tabağı Hazırlama Teknikleri	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınav Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Kınay, C. "Süheyla'nın Mezeleri", Arunas, 2012, İstanbul	
Koç,İ. Sökmen B. "Ege'de Lezzet Yolculuğu" Etki, 2017, İzmir	
Omurca, E. "Salata Kitabı", Alfa Yemek, 2014, İstanbul	
Yeğen, E.M. "Yemek Öğretimi Sebze Yemekleri" 2007, İnkılap, İstanbul	
Hage, S. "The Mezze Cookbook: Sharing Plates from the Middle East", 2018, Phaidon. Derste uygulanan şefin reçeteleri	