



| Ders Adı            | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|---------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Çorba ve Sos Yapımı | AŞÇ246  | 1       | 2 + 2    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm         | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)  |         |          |      |         |
| Amaç                | Bu dersin amacı öğrencilere çeşitli çorba ve sosların yapımını ile bu sosların nasıl ve hangi yemekler ile birlikte kullanılacağı öğretilmektedir.                  |         |          |      |         |
| Ders İçeriği        | Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır.  |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları     | Yeğen, E. M (2007). Soslar, Salatalar, Çorbalar Cilt:1. İnkılap Kitabevi,<br>Demir A, Özcan Ö., Şahin, M (2013). Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri. Mutfak Kitap. |         |          |      |         |

| Hafta | Konu   |
|-------|--|
| 1     | Çorba yapımında kullanılan aromatik sıvılar. Stock'lar |
| 2     | Çorba çeşitleri  |
| 3     | Uluslararası çorbalar ve özellikleri                   |
| 4     | Ulusal çorbalar  |
| 5     | Ulusal çorbalar ve özellikleri                         |
| 6     | Çorba bağlama teknikleri                               |
| 7     | Sosların sınıflandırılması                             |
| 8     | Ara sınav. Soslar                                      |
| 9     | Sosların hazırlanması                                  |
| 10    | Sosları bağlama teknikleri                             |
| 11    | Türev soslar   |
| 12    | Sosların muhafazası                                    |
| 13    | Özel çorbalar  |
| 14    | Soğuk çorbalar   |

#### Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı                                    | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Aromatik sıvıların yapımını öğrenir                     | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Temel çorbaları öğrenir.                                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Ulusal ve uluslararası çorbaları öğrenir.               | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Temel sosları öğrenirler                                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Çorbaların ve sosların muhafaza tekniklerini öğrenirler | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |