BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Çorba ve Sos Yapımı	AŞÇ246	3	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 öğretilmektir.
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, 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	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-