



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) 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 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, 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 ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Aromatik sıvıların yapımını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel çorbaları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ulusal ve uluslararası çorbaları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel sosları öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çorbaların ve sosların muhafaza tekniklerini öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-