



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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Aromatik sıvıların yapımını öğrenir

Temel çorbaları öğrenir.

Ulusal ve uluslararası çorbaları öğrenir.

Temel sosları öğrenirler

Çorbaların ve sosların muhafaza tekniklerini öğrenirler

Ortalama Değer