



| 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 | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 | PÇ15 | PÇ16 |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| Aromatik sıvıların yapımını öğrenir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Temel çorbaları öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ulusal ve uluslararası çorbaları öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Temel sosları öğrenirler | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Çorbaların ve sosların muhafaza tekniklerini öğrenirler | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |