



| 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

| | |
|----|---|
| 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 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |