



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 kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, iş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler iş yeri uygulaması ve iş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

#### 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
Aromatik sıvıların yapımını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel çorbaları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ulusal ve uluslararası çorbaları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel sosları öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çorbaların ve sosların muhafaza tekniklerini öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-