Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ232 - Soslar**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DİLEK ÜNLÜ

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Wayne Gisslen – Profesyonel Aşçılık (Professional Cooking). Nobel Akademik YayıncılıkWayne Gisslen – Professional Cooking, 10. Baskı. Professional Cooking, with eBook Access CodeWayne Gisslen – Advanced Professional Cooking.MEB – Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına ait ders kitapları ve ders materyalleri
Staj & Uygulama	Bu ders için uygundur.
Dersin Amacı	Soslar dersinin amacı, yemeklerin lezzetini, görünümünü ve kıvamını geliştiren temel ve özel sosların hazırlanmasını öğretmektir.Ayrıca sosların doğru tekniklerle yapılmasını, yemeklerle uyumlu kullanılmasını ve hijyen kurallarına uygun sunulmasını sağlamaktır.oslar dersinin amacı, yemeklerin lezzetini, görünümünü ve kıvamını geliştiren temel ve özel sosların hazırlanmasını öğretmektir.Ayrıca sosların doğru tekniklerle yapılmasını, yemeklerle uyumlu kullanılmasını ve hijyen kurallarına uygun sunulmasını sağlamaktır.oslar dersinin amacı, yemeklerin lezzetini, görünümünü ve kıvamını geliştiren temel ve özel sosların hazırlanmasını öğretmektir.Ayrıca sosların doğru tekniklerle yapılmasını, yemeklerle uyumlu kullanılmasını ve hijyen kurallarına uygun sunulmasını sağlamaktır.oslar dersinin amacı, yemeklerin lezzetini, görünümünü ve kıvamını geliştiren temel ve özel sosların hazırlanmasını öğretmektir.Ayrıca sosların doğru tekniklerle yapılmasını, yemeklerle uyumlu kullanılmasını ve hijyen kurallarına uygun sunulmasını sağlamaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Stoklar ve stok olarak kullanılan diğer sıvılar	
2. hafta		Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
3. hafta		Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
4. hafta		Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
5. hafta		Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
6. hafta		Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
7. hafta		Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
8. hafta		Konsome,et suyu ve çorbalar	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
9. hafta		Konsome,et suyu ve çorbalar	
10. hafta		Konsome,et suyu ve çorbalar	
11. hafta		Konsome,et suyu ve çorbalar	
12. hafta		Çorbalar	
13. hafta		Çorbalar	
14. hafta		Çorbalar	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Sosların ne olduğu, yemeklerdeki önemi ve temel sos çeşitleri anlatır.
2	Sos hazırlamada kullanılan malzemeler, baharatlar ve yardımcı ürünleri tanıtır.
3	Sosların hazırlanması, pişirilmesi, kıvamının ayarlanması ve hijyen kuralları açıklanır.
4	Hazırlanan sosların hangi yemeklerde kullanıldığı, yemeklerle uyumu ve sunum şekilleri anlatılır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim

Dersin Teması

✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	14.00	2	28
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	8.00	2	16
Ödevler	2.00	3	6
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	1.00	6	6
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	10	10
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	12	12
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Doğru-Yanlış Testi ✓ Boşluk Doldurma Testi

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**