BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Tarifleri ve Standartlaşma	AŞÇ236	4	2 + 1	3,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersin ana amacı, toplu beslenme sistemlerinde standart yemek tarifelerinin ve standart tarife geliştirme aşamalarının öğretilmesidir.
Ders İçeriği	Bu ders; Toplu beslenmenin tanımı ve önemi, standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları, yemeklerin adları ve grupları, standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar, standart tarife oluşturma aşamaları, duyusal değerlendirme, kalite kontrol paneli ve özellikleri, et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, çorba, pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması, zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme konularını içermektedir.
Ders Kaynakları	Merdol T.K. (2003), Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifeleri, 3.Baskı, Hatipoğlu Basım ve Yayım San. Tic. Ltd. Şti.

Hafta	Konu
1	Toplu beslenmenin tanımı ve önemi
2	Standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları
3	Yemeklerin adları ve grupları
4	Standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar
5	Standart tarife oluşturma aşamaları
6	Duyusal değerlendirme
7	Kalite kontrol paneli ve özellikleri
8	Ara Sınav
9	Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması
10	Etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması
11	Çorba, pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması
12	Zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması
13	Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme
14	Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme

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
Standart tarifelerin önemini açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Standart tarife geliştirme aşamalarını değerlendirir ve her yemek grubuna göre açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Standart tarife formatı oluşturur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Standart tarifeleri geliştirmede duyusal değerlendirme yöntemlerini uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaşam boyu diyet gerektiren hastalıklarda standart tarifeler geliştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-