BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2022 - 2023) 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 ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	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.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş 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
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.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-