



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Tarifleri ve Standartlaştırma	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, duysal 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 Yayımlar 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	Etlili 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

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı

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

Ortalama Değer