

YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ
(FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL)

Ders Adı	Ders Kodu	Bölüm/Program	Dersin Derecesi
STANDART YEMEK TARİFELERİ GELİŞTİRME	BES-SEC-204	Beslenme ve Diyetetik Bölümü	Lisans

Dönem		Öğretim / Gösterim Yöntemleri ve Krediler							
		Teorik anlatım	Pratik	Lab.	Proje /Ödev/ Saha çalışması	Seminer/ Çalıştay	Diğer	Yerel Kredi	AKTS Kredi
Güz (X)	Bahar ()	X				-	-	2	2

Ders Sorumlusu	Öğr. Gör. G. Tuğçe TÜCCAR
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu () Seçmeli (X)
Dersin Önkoşulu	Yok
Dersin Amacı	Toplu beslenme sistemlerinde standart yemek tarifelerinin ve standart tarife geliştirme aşamalarının öğretilmesi amaçlanmaktadır.
Ders İçeriği	
Öğrenme Kazanımları (Ö)	1. Standart tarifelerin önemini kavrar, 2. Standart tarife geliştirme aşamalarını değerlendirir ve her yemek grubuna göre yorumlar, 3. Standart tarife formatı oluşturur, 4. Standart tarifeleri geliştirmede duyuşal değerlendirme yöntemlerini kullanır, 5. Yaşam boyu diyet gerektiren hastalıklarda standart tarifeler geliştirir.
Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Önerilen okuma/kaynaklar	1.Merdol T.K. (2003), Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifeleri, 3.Baskı, Hatipoğlu Basım ve Yayımlar San. Tic. Ltd. Şti.

	2.Toygar K., Berkok N., Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Ankara, 1999. 3.Türk Mutfak Kültürü, TC Kültür Bakanlığı Yayınları.
Pratik uygulama	-

Öğretim Programı	Hafta	Konu
	1. Hafta	Toplu beslenmenin tanımı ve önemi
	2. Hafta	Standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları
	3. Hafta	Yemeklerin adları ve grupları
	4. Hafta	Standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar
	5. Hafta	Standart tarife oluşturma aşamaları
	6.Hafta	Duyusal değerlendirme
	7. Hafta	ARA SINAV
	8. Hafta	Kalite kontrol paneli ve özellikleri
	9 Hafta.	Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması
	10. Hafta	Etlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması
	11.Hafta	Çorba, Pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması
	12. Hafta	Zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması
	13 Hafta.	Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme
	14. Hafta	Konu Tekrarı
15. Hafta	FİNAL SINAVI	

	Yüzdesi (%)
Ara sınav	40
Testler	-
Ev Ödevi/dönem ödevi	-
Pratik Uygulama	-
Laboratuvar	-
Projeler/Saha çalışması	-
Seminerler/ Çalıştaylar	-
Yarıyıl Sonu Sınavı	60
Diğerleri	
Toplam (%)	100

Program yeterlilikleri (P) / Öğrenme Kazanımları (Ö) Matrisi								
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5	Ö6	Ö7	Ö8
P1	X							
P2								
P3	X	X				X	X	
P4								
P5	X		X		X	X		X
P6			X		X			X
P7				X	X			
P8					X			
P9					X			
P10								
P11								
P12		X		X			X	
P13								
P14								