SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U (saat/hafta)	Kredi	AKTS
Standart Yemek Tarifeleri Geliştirme	**BES431**	**7**	**2**	**2**	**3**

Akademik Birim	Sağlık Bilimleri Fakültesi- Beslenme ve Diyetetik
Ön-Koşul Dersleri	-
Dersin Türü ve Düzeyi	Seçmeli, lisans
Dersin Dili	Türkçe
Yılı ve Dönemi	4.Yıl/ Bahar Dönemi (7.Yarıyıl)
Zamanı ve Yeri	Cuma 8:40-10:30
Dersin Amacı	Toplu beslenme sistemlerinde standart yemek tarifelerinin ve standart tarife geliştirme aşamalarının öğretilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Standart yemek tarifeleri ve önemi, Standart yemek tarife geliştirme aşamaları, standart gramajlar, duyusal değerlendirme
Dersin Öğrenme Çıktıları	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 duyusal değerlendirme yöntemlerini kullanır. 5.Yaşam boyu diyet gerektiren hastalıklarda standart tarifeler geliştirir.
Dersin Kuralları	-
Dersin Öğrenme Yöntem ve Teknikleri	Anlatım, tartışma

ÖĞRETİM ÜYESİ

Öğretim Üyesi	Öğr.Gör. Mehmet UZ
Ofis	
Ofis Saatleri	
E-Posta	mehmet.uz@hku.edu.tr
Ders Asistanı	-
E-Posta	-

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
DERS BİLGİ FORMU

HAFTALIK PROGRAM

Hafta	Konular	Ön Hazırlık (Okumalar)	Öğrenim Çıktısı
1.	Toplu beslenmenin tanımı ve önemi		ÖÇ1
2.	Standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları		ÖÇ1
3.	Yemeklerin adları ve grupları		ÖÇ2
4.	Standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar		ÖÇ1
5.	Standart tarife oluşturma aşamaları		ÖÇ3
6.	Duyusal değerlendirme		ÖÇ4
7.	Kalite kontrol paneli ve özellikleri		ÖÇ4
	ARA SINAV HAFTASI	**ARA SINAV HAFTASI**	**SINAV HAFTASI**
8.	Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması		ÖÇ2
9.	Etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması		ÖÇ2
10.	Çorba, Pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması		ÖÇ2
11.	Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme		ÖÇ5
12.	Pratik dersi		ÖÇ5
13.	Pratik dersi		ÖÇ5
14.	Pratik dersi		ÖÇ5

DERSİN KAYNAKLARI

1. Merdol T.K. (2003), Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifeleri, 3.Baskı, Hatipoğlu Basım ve Yayım San. Tic. Ltd. Şti.

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Faaliyet Türleri	Adet	Katkı Payı
Derse Devam		
Uygulama		
Saha Çalışması		
Staj		
Kısa Sınavlar		
Ödev-Makale		
Sunum		
Sınıf İçi Performans		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	%40
Final Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS/İŞ YÜKÜ HESAPLAMASI

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
DERS BİLGİ FORMU

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü
Derse Devam	1	14	28
Uygulama	1	3	3
Saha Çalışması	3	14	42
Staj			
Kısa Sınavlar			
Ödev-Makale			
Sunum			
Sınıf İçi Performans	1	14	14
Projeler			
Seminer			
Ara Sınavlar	1	2	2
Final Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü			91
Toplam İş Yükü / 30 saat			91/30
Dersin AKTS Kredisi			3

PROGRAM YETERLİKLERİ VE ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ

Öğrenme çıktıları, program yeterliklerinin (EK-1) karşılandığının göstergesidir. Her çıktı en az bir program yeterliğine denk gelmelidir.
Öğrenme çıktıları ile program yeterlilikleri arasındaki ilişkinin gücünü aşağıdaki gibi rakamla ifade ediniz:

1= çok zayıf ilişki
2= zayıf ilişki
3= ilişkili
4= güçlü ilişki
5= çok güçlü ilişki

	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12
ÖÇ1	4	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	5
ÖÇ2	4	2	1	1	1	1	3	4	1	2	1	5
ÖÇ3	3	1	1	1	4	1	2	2	1	1	1	5
ÖÇ4	4	2	1	1	1	1	3	5	1	2	1	5
ÖÇ5	5	5	1	1	1	1	4	3	2	2	2	5

FACULTY OF HEALTH SCIENCE
DEPARTMENT OF NUTRITION AND DIETETICS
COURSE SYLLABUS

Cours Name	Course Code	Academic Semester	T+U (hours per week)	Local Credit	ECTS
Developing Standard Recipes	BES431	7	2	2	3

Academic Department	Faculty of Health Sciences - Nutrition and Dietetics
Prerequisites	-
Type & Level of Course Unit	Undergraduate, Elective
Language of Instruction	Turkish
Academic Year and Semester	4th Year/ Fall Term (7th semester)
Meeting Time and Place	Friday 8:40-10:30
Course Objectives	It is aimed to teach standard recipe preparation and standard recipe development stages in mass feeding systems.
Course Description	Standard recipes and their importance, standard recipe development stages, standard portion sizes, sensory evaluation
Learning Outcomes	1. Understands the importance of standard recipes. 2. Evaluates the stages of standard recipe development and interprets them according to each food group. 3. Creates a standard recipe format. 4. Uses sensory evaluation methods in developing standard recipes. 5. Develops standard recipes for diseases requiring lifelong diets
Course Rules	-
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, discussion

INSTRUCTOR

Name of Lecturer	Mehmet UZ
Office	
Office Hours	
e-mail	mehmet.uz@hku.edu.tr
Teaching Assistant(s)	
e-mail	

FACULTY OF HEALTH SCIENCE
DEPARTMENT OF NUTRITION AND DIETETICS
COURSE SYLLABUS

FACULTY OF……
DEPARTMENT OF ……
…… COURSE SYLLABUS

WEEKLY SCHEDULE

Weeks	Topics	Assignments	Learning Outcomes
1.	Definition and importance of mass feeding		LO1
2.	Definition, importance, and benefits of standard recipes		LO1
3.	Names and groups of dishes		LO2
4.	Differences between standard portion sizes and standard recipes		LO1
5.	Stages of creating a standard recipe		LO3
6.	Sensory evaluation		LO4
7.	Quality control panel and its features		LO4
	MIDTERM EXAM	**MIDTERM EXAM**	**EXAM**
8.	Creation of standard recipes for meat dishes		LO2
9.	Creation of st vegetables an		
10.	Creation of st pilafs, pasta,		
11.	Standard reci kitchen		
12.	Practical session		LO5
13.	Practical session		LO5
14.	Practical session		LO5

FACULTY OF HEALTH SCIENCE
DEPARTMENT OF NUTRITION AND DIETETICS
COURSE SYLLABUS

COURSE RESOURCES

Merdol T.K. (2003), Standard Recipes for Mass Feeding Institutions, 3rd Edition, Hatipoğlu Press and Publishing Co. Ltd

	FACULTY OF……. **DEPARTMENT OF ……** **…….. COURSE SYLLABUS**

GRADING

Types of Activity	**Frequency**	**Percentage in Grading**
Attendance and Participation		
Practice		
Fieldwork		
Internship		
(Pop-) Quizzes		
Homework		
Presentation		
Classroom Performance		
Projects		
Seminars		
Mid-term Exam(s)	1	%40
Final Exam	1	%60
Total		%100

ECTS ALLOCATION

Learning Activities	Frequency	Time (hours)	Workload
Attendance	14	2	28
Practice	3	1	3
Fieldwork	14	3	42
Internship			
(Pop-) Quizzes			
Homework			
Presentation			
Classroom Performance	1	14	14
Projects			
Seminars			
Mid-term Exam	1	2	2
Final Exam	1	2	2
Total Workload			91
Total Workload / 30 hours			91/30
ECTS			3

PROGRAM LEARNING OUTCOMES (PLO) AND COURSE LEARNING OUTCOMES (CLO)

Please note that a learning outcome should reflect at least one of the program qualifications in EK-1.
Also specify the strength of the relation between the Course Outcome and Program Learning Outcome as follows:
1= Very Slightly Related
2= Slightly Related
3= Related
4=Strongly Related
5=Very Strongly Related

	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
CLO1	4	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	5
CLO2	4	2	1	1	1	1	3	4	1	2	1	5
CLO3	3	1	1	1	4	1	2	2	1	1	1	5
CLO4	4	2	1	1	1	1	3	5	1	2	1	5
CLO5	5	5	1	1	1	1	4	3	2	2	2	5