

**BESD 305 - TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II**

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD305	Toplu Beslenme Sistemleri II	6	3	-	3	5
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik Bölümü					
Öğrenim türü	Mesleki Zorunlu / Alan Zorunlu					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Takım/Grup Çalışması Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Uygulama Diğer					
Dersin amacı	Toplu beslenme sistemlerinde hazırlama-pişirme teknikleri ve uygulamaları, pişirme ile oluşabilecek besin karsinojenleri ve önleme yolları; otel, restoran... v.b kuruluşlarda servis ilkeleri ve yöntemleri; Toplu beslenme sistemlerinde hijyen-sanitasyon-HACCP ve Besin Güvenliği uygulamaları; Toplu Beslenme Sistemlerinde kullanılan kontrol dökümanları; hastalıklara ve çeşitli gruplara yönelik yeni tarifeler geliştirme uygulamaları hakkında bilgi vermek.					
Dersin içeriği	Hazırlama ve Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları Pişirme ile Oluşan Besin Karsinojenleri, Önleme Yolları Servis Teknikleri HACCP, Besin Güvenliği ve Uygulamaları Yeni Tarifeler Geliştirme Çalışmaları ve Uygulamaları					
Ön koşulları	Yok					
Dersin Sorumlular	NEZİRE İNCE					
Dersin staj durumu	YOK					

Ders kaynakları	<p>1. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon: Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını:11, Ankara, 1998.</p> <p>2. Türkan Kutluay Merdol: Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifleri, Hatiboğlu Yayınları, 3. Baskı, Ankara, 2003.</p> <p>3. Bernard Davis, Lockwood A., Ionnis Pantelidis, Peter Alcott: Food and Beverage management, 4rd edition,2008.</p> <p>4. Kinton R., Ceserani V., Foskett D. The Theory of Catering. Hodder&amp;Stoughton, Tenth Edition, London, 2004.</p> <p>5. Ruby Puckett: Food Service Manual For Health Care Institutions, 3rd Edition, 2004.</p> <p>6. June Payne-Palacio, Monica Theis. Introduction to Food Service. 11th Edition,2009.</p> <p>7. Ursula Jones, Shirley Newton. Hospitality and Catering. 1997.</p> <p>8. Lendal H.Kotschevar, Diane Withrow. Management by Menu, 4th Edition, 2008.</p> <p>9. Jaks Kivela: Menu Planning for the Hospitality Industry, 1994..</p> <p>10. Marcus, J. B. (2013). Culinary nutrition: the science and practice of healthy cooking. Academic Press.</p>		
Ders yapısı	<p>Matematik ve Temel Bilimler %</p> <p>Mühendislik Bilimleri %</p> <p>Mühendislik Tasarımı %</p> <p>Sosyal Bilimler%</p> <p>Eğitim Bilimleri %</p> <p>Fen Bilimleri %</p> <p>Sağlık Bilimleri% 100</p> <p>Alan Bilgisi %</p>		
Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları	<p>Etkinlikler ayrıntılı olarak “Değerlendirme” ve “İş Yüğü Hesaplaması” bölümlerinde verilmiştir.</p>		
Değerlendirme Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı
	Ara Sınav	1	% 25
	Kısa Sınav	2	% 15
	Ödev	1	% 5
	Devam	1	% 3
	Uygulama	2	% 12
	Proje	0	% 0
	Laboratuvar	0	% 0
	Seminer	0	% 0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 40
	Alan Çalışması	0	% 0
	Ara Sınava Hazırlık	0	% 0
	Derse Özgü Staj	0	% 0
	Diğer	0	% 0
	Sunum	0	% 0

	Genel Sınav		0	% 0						
	Yarıyıl İçi Sınavı		0	% 0						
	Toplam :			% 100						
AKTS a İş yükü hesaplam a	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yükü						
	Ders süresi	14	3	51						
	Labaratuvar									
	Uygulama	2	3	6						
	Derse özgü staj									
	Alan çalışması									
	Sınıf dışı çalışma süresi	14	3	51						
	Sunum /seminer hazırlama									
	Proje	2	4	8						
	Ödevler	1	3	3						
	Ara sınav hazırlık	2	4	8						
	Genel sınav hazırlık	2	5	10						
	Toplam iş yükü			137						
			AKTS:	5						
Dersin Öğrenme çıktıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; 1.Hazırlama ve Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları hakkında bilgi sahibi olacak 2.Pişirme ile Oluşan Besin Karsinojenleri ve Önleme Yollarını öğrenecek 3.HACCP ve Besin Güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olacak ve uygulamalarını bilecek 4. Duruma özgü yeni tarifeler geliştirebilecek ve bunları uygulayabilecek									
Ders konuları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hafta : Hafta Hazırlama ve Pişirme Teknikleri</li> <li>2. Hafta: Hazırlama ve Pişirme Teknikleri</li> <li>3. Hafta: Hazırlama ve Pişirme Teknikleri</li> <li>4. Hafta: Pişirme ile Oluşan Besin Karsinojenleri, Önleme Yolları</li> <li>5. Hafta: Hazırlama ve Pişirme Teknikleri Lab. Uygulamaları</li> <li>6. Hafta: Servis Teknikleri (QUIZ 1 – 10 P)</li> <li>7. Hafta: HACCP ve Besin Güvenliği</li> <li>8. Hafta: HACCP ve Besin Güvenliği</li> <li>9. Hafta: VİZE SINAVLARI</li> <li>10. Hafta: Yeni Tarifeler Geliştirme Çalışmaları ( QUIZ 2 – 5 P)</li> <li>11. Hafta: Yeni Tarifeler Geliştirme Labı</li> <li>12. Hafta: Tarifleri Tartışma</li> <li>13. Hafta: Genel Tekrar</li> <li>14. Hafta: FİNAL SINAVLARI</li> </ol>									
Dersin program çıktılarına katkısı										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	10

Tüm	5	5	5	4	2	2	4	5	4	5
Ö1	5	5	5	3	2	2	5	5	2	5
Ö2	5	5	5	2	2	2	3	5	5	5
Ö3	5	4	5	5	2	3	4	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	2	2	3	5	5	5
Ö5										
Ö6										

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek