

DERS BİLGİ PAKETİ

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD305	Toplu Beslenme Sistemleri I	5	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 Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Uygulama Diğer					
Dersin amacı	Toplu beslenme sistemleri sınıflaması, sistem akışı, üretim tipleri, yönetim ve organizasyon ilkeleri, insan kaynakları yönetimi, mutfak planlama ve araç-gereçler, çeşitli gruplara yönelik menü planlama, ürün seçimi, kontrolü ve depolama ilkeleri, standart yemek tarifeleri, atık yönetimi ve maliyet çalışmalarına ilişkin genel bilgileri öğretmek.					
Dersin içeriği	Toplu Beslenmenin tanımı, önemi, toplu beslenme yapılan kuruluşların özellikleri, yeni üretim sistemleri. Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon Toplu Beslenme Sistemlerinde çalışanlarının organizasyonu ve görev tanımları Menü yönetim ve denetimi Çeşitli gruplara yönelik menü planlama çalışmaları (Çocuk, yaşlı, sporcu...vb) Standart yemek tarifeleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları, sürdürülebilir beslenme tanımı ve uygulamaları Maliyet Hesaplama Toplu beslenme sistemlerinde fiziki koşullar, mutfak ve yemekhane donanımı Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçler ve yeni teknolojik araçlar Toplu Beslenme Sistemlerinde Satın Alma Aşamaları Toplu Beslenme Sistemlerinde Depolama Aşamaları					
Ön koşulları	Yok					

Dersin Sorumluları	Yrd. Doç. Dr. Nezire İnce		
Dersin staj durumu	YOK		
Ders kaynakları	1. Beyhan, Y. (2018). Toplu beslenme sistemlerinin yönetim ve organizasyonu. <i>Ankara: Ankara Nobel Tıp Yayınları.</i> 2. Bilici, S & Baş, M. (2022). Toplu Beslenme Sistemleri 3. Das, P., Kemiseti, D., Jahan, F. I., Spriha, S. E., & Raka, S. C. (2021). A comprehensive review on the formation of carcinogens from food products with respect to different cooking methods. <i>J. Pharm. Res. Int</i>, 33(41B), 360-372. 4. Pellegrini, B., Grant, F., Chehade, L., Del Bo, C., Riso, P., Martini, D., & Rossi, L. (2026). Serving size and consumption frequencies in food-based dietary guidelines: A global scoping review. <i>Food Research International</i>, 119225. 5. Türkiye Sağlık Bakanlığı. (2022). <i>Türkiye beslenme rehberi (TÜBER 2022)</i>. https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-ve-hareketli-hayat-db/Dokumanlar/Rehberler/Turkiye_Beslenme_Rehber_TUBER_2022_min.pdf 6. Baş, M. (2004). Besin hijyeni güvenliği ve HACCP. Sim Matbaacılık.		
Ders yapısı	Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı % Sosyal Bilimler % Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri % Sağlık Bilimleri % 100 Alan Bilgisi %		
Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları	Etkinlikler ayrıntılı olarak “Değerlendirme” ve “İş Yüğü Hesaplaması” bölümlerinde verilmiştir.		
Değerlendirmeye Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı
	Ara Sınav	1	% 30
	Kısa Sınav	2	% 6
	Ödev	2	% 6
	Devam		
	Uygulama		
	Proje		
	Laboratuvar	1	% 8
	Seminer		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
	Alan Çalışması		
	Ara Sınava Hazırlık		
	Derse Özgü Staj		
	Diğer		

	Sunum			
	Genel Sınav			
	Yarıyıl İçi Sınavı			
	Toplam :			
AKTS a İş yükü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yükü
	Ders süresi	14	3	51
	Labaratuvar			
	Uygulama	1	3	3
	Derse özgü staj			
	Alan çalışması			
	Sınıf dışı çalışma süresi	14	4	56
	Sunum /seminer hazırlama			
	Proje	1	5	5
	Ödevler	2	3	6
	Ara sınav hazırlık	1	6	6
	Genel sınav hazırlık	1	8	8
	Toplam iş yükü			135
			AKTS:	5
Dersin Öğrenme çık tıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; 1. Toplu Beslenme Sistemlerinin türlerini, burada çalışan kişilerin organizasyonunu ve görev tanımlarını bilir, yönetim konusunda bilgi sahibi olur 2. Çocuk, yetişkin, yaşlı, sporcu gibi çeşitli gruplara menü planlayabilir ve maliyetini hesaplayabilir 3. Mutfak planı ve mutfaklarda kullanılan araç gereçler hakkında bilgi sahibi olur. 4. Satın alma ve depolama aşamalarında dikkat edilmesi gereken önemli noktaları ve koşulları öğrenir.			
Ders konuları	1. Hafta: Toplu Beslenmenin tanımı, önemi, toplu beslenme yapılan kuruluşların özellikleri, yeni üretim sistemleri. 2. Hafta: Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon Toplu Beslenme Sistemlerinde çalışanlarının organizasyonu ve görev tanımları 3. Hafta: Menü yönetim ve Denetimi 4. Hafta: Standart yemek tarifeleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları 5. Hafta: Çeşitli gruplara yönelik menü planlama çalışmaları (Çocuk, yaşlı, sporcu...vb) 6. Hafta: Çeşitli gruplara yönelik menü planlama çalışmaları (Çocuk, yaşlı, sporcu...vb) 7. Hafta: Maliyet Hesaplama 8. Hafta: Menü yönetim ve denetimi (Lab) 9. Hafta: Ara Sınav 10. Hafta: Toplu beslenme sistemlerinde fiziki koşullar, mutfak ve yemekhane donanımı			

		11. Hafta: Menü yönetim ve denetimi Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçler ve yeni teknolojik araçlar 12. Hafta : Yiyecekleri Satın Alma Teknikleri 13. Hafta: Yiyecekleri Depolama İlkeleri 14. Hafta: Final Sınavı								
Dersin program çıktılarına katkısı										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	10
Tüm	5	4	4	4	2	3	4	5	4	4
Ö1	5	5	2	5	2	3	2	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	2	3	2	5	5	5
Ö3	5	3	2	2	2	2	5	5	3	2
Ö4	5	4	5	2	2	2	5	5	3	2

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