

DERS TANITIM BİLGİLERİ

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD403	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması	7	3	9	4	8
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik					
Öğrenim türü	Mesleki Zorunlu / Alan Zorunlu					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Gözlem Alan Gezisi Takım/Grup Çalışması Rol Oynama/Dramatize Etme Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Uygulama Örnek Olay İncelemesi Sorun/Problem Çözme Diğer					
Dersin amacı	Toplu Beslenme Sistemleri teorik ders bilgilerini pratik alanlarda uygulamak, alanındaki diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemlemek. Satın alma, depolama, hazırlama-piştirme ve servis aşamalarını takip ederek pratik bilgileri kazanmak, bireysel gereksinimlere uyarak toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili becerilerinden yararlanmak ve sporcu beslenmesi, yaşlı beslenmesi, anne ve çocuk beslenmesi, işçi beslenmesi ve besin sanayisine yönelik uygulama ve araştırma becerilerini geliştirmektir.					
Dersin içeriği	Ders içeriği kapsamında kişisel hijyen, hastalıklara göre beslenme, personel eğitimi, kreş, yaşlı bakım evi, otel menüleri, özel davet menüleri, diyabet veya spor kampları gibi farklı menü örnekleri irdelenir. Öğrencilere güncel konuları ele alan farklı makale konuları verilerek sunum hazırlamaları istenir ve sunumlar sınıf					

	içerisinde yapılıp, tartışılır. Bunların yanında öğrencilerin farklı konularda bilgi sahibi olabilmeleri için ders kapsamında kendi alanlarında uzman olan konuklar çağırılarak sunumlar düzenlenir.		
Ön koşulları	BESD kodlu tüm zorunlu dersler alınmadan bu staj alınamaz.		
Dersin Sorumluları	Yrd. Doç. Dr. Nezire Ince		
Dersin staj durumu	20 iş günü zorunlu staj		
Ders kaynakları	1. Beyhan, Y. (2018). Toplu beslenme sistemlerinin yönetim ve organizasyonu. Ankara: Ankara Nobel Tıp Yayınları. 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. J. Pharm. Res. Int, 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. Food Research International, 119225. 5. Türkiye Sağlık Bakanlığı. (2022). Türkiye beslenme rehberi (TÜBER 2022). 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.		
Değerlendirme Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı
	Ara Sınav	0	% 0
	Kısa Sınav	0	% 0
	Ödev	1	% 10
	Devam	1	% 5
	Uygulama	0	% 0

	Proje		0	% 0
	Laboratuvar		0	% 0
	Seminer		0	% 0
	Yarıyıl Sonu Sınavı		0	% 0
	Alan Çalışması		0	% 0
	Ara Sınava Hazırlık		0	% 0
	Derse Özgü Staj		1	% 5
	Diğer		0	% 0
	Sunum		3	% 30
	Genel Sınav		1	% 50
	Yarıyıl İçi Sınavı		0	% 0
	Toplam:		7	% 100
	AKTS a İş yükü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre
Ders süresi		14	4	56
Laboratuvar				
Uygulama				
Derse özgü staj		20 iş günü	8	160
Alan çalışması				
Sınıf dışı çalışma süresi		14	1	14
Sunum /seminer hazırlama		3	2	6
Proje				
Ödevler				
Ara sınav hazırlık				
Genel sınav hazırlık		1	10	10
Toplam iş yükü				
			AKTS: 8	260
Dersin Öğrenme çıktıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; 1. Satın alma, depolama, hazırlama-pişirme ve servis aşamalarını takip ederek pratik bilgiler kazanılacak, bireysel gereksinimlere uyarak toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili becerilerinden yararlanmak ve sporcu beslenmesi, yaşlı beslenmesi, anne ve çocuk beslenmesi, işçi beslenmesi ve besin sanayisine yönelik uygulama ve araştırma becerileri gelişecektir. 2. Hastane, sağlık merkezi, gıda sanayi, spor kulüpleri, kreşler, huzurevi, yemek fabrikaları, oteller ve bunun gibi merkezlerde diyetisyenlik konusunda bilgi ve becerileri gelişecektir. 3. Beslenme ve Diyetetik alanında araştırma, geliştirme ve raporlamaya yönelik beceriler kazanılacaktır.			

	4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarında karşılaşılabilecek olası sorunları görebilme ve çözüm önerisi getirebilme becerisi kazanabileceklerdir.									
Ders konuları	1. Hafta: Giriş, Konu Dağılımı 2. Hafta: Sınıf İçi Aktivite 3. Hafta: Farklı Menü Örneklerinin sunumu 4. Hafta: Farklı Menü Örneklerinin sunumu 5. Hafta: Konuk Konuşmacı 6. Hafta: Hijyen eğitimi sunumu 7. Hafta: Hijyen eğitimi sunumu 8. Hafta: Konuk Konuşmacı 9. Hafta: Makale sunumları 10. Hafta: Makale sunumları 11. Hafta: Konuk Konuşmacı 12. Hafta: Final Sınavı									
Dersin program çıktılarına katkısı										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Tüm	5	5	5	5	2	2	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	2	2	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	2	2	4	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	2	2	4	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	2	2	5	5	5	5

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