

**BESD 305 - TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I**

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 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 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	Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı % Sosyal Bilimler% Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri % Sağlık Bilimleri% 100 Alan Bilgisi %		
Planlanan Öğrenme Aktivite ve Metodları	Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.		
Değerlendirme Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı
	Ara Sınav	1	% 20
	Kısa Sınav	1	% 10
	Ödev	2	% 20
	Devam	1	% 5
	Uygulama	1	% 10

	Proje	0	% 0	
	Laboratuvar	0	% 0	
	Seminer	0	% 0	
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 35	
	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	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 çıktıları *	<p>Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toplu Beslenme Sistemlerinin türlerini, burada çalışan kişilerin organizasyonunu ve görev tanımlarını bilir, yönetim konusunda bilgi sahibi olur</li> <li>2. Çocuk, yetişkin, yaşlı, sporcu gibi çeşitli gruplara menü planlayabilir ve maliyetini hesaplayabilir</li> <li>3. Mutfak planı ve mutfaklarda kullanılan araç gereçler hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>4. Satın alma ve depolama aşamalarında dikkat edilmesi gereken önemli noktaları ve koşulları öğrenir.</li> </ol>			
Ders konuları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hafta: Toplu Beslenmenin tanımı, önemi, toplu beslenme yapılan kuruluşların özellikleri, yeni üretim sistemleri.</li> <li>2. Hafta: Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon Toplu Beslenme Sistemlerinde çalışanlarının organizasyonu ve görev tanımları</li> <li>3. Hafta: Menü yönetim ve Denetimi</li> <li>4. Hafta: Standart yemek tarifeleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları</li> </ol>			

	<p>5. Hafta: Çeşitli gruplara yönelik menü planlama çalışmaları (Çocuk, yaşlı, sporcu...vb)</p> <p>6. Hafta: Çeşitli gruplara yönelik menü planlama çalışmaları (Çocuk, yaşlı, sporcu...vb)</p> <p>7. Hafta: Maliyet Hesaplama</p> <p>8. Hafta: Menü yönetim ve denetimi (Lab)</p> <p>9. Hafta: Ara Sınav</p> <p>10. Hafta: Toplu beslenme sistemlerinde fiziki koşullar, mutfak ve yemekhane donanımı</p> <p>11. Hafta: Menü yönetim ve denetimi Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçler ve yeni teknolojik araçlar</p> <p>12. Hafta : Yiyecekleri Satın Alma Teknikleri</p> <p>13. Hafta: Yiyecekleri Depolama İlkeleri</p> <p>14. Hafta: Final Sınavı</p>									
Dersin program çıktıklarına 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
Ö5										
Ö6										

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