



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: Beslenme ve Diyetetik - Türkçe

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	BES343
DersTürkçe İsmi:	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I		
Ders İngilizce İsmi:	FOOD SERVICE SYSTEMS I		
Dersi Verecek:	Prof. Dr. Yasemin BEYHAN		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	3	Semester	5
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	3
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriği:	Toplu Beslenmenin tanımını öğrenerek, toplu beslenme hizmetlerinin, bu hizmetten yararlananların sağlığı ve beslenmeleri açısından önemini kavramak. Toplu beslenme yapılan kuruluşları ve özellikleri doğrultusunda menü yönetim ve denetimi, standart reçeteleme, satın alma, depolama, geniş çapta hazırlama ve pişirme, servis, maliyet kontrolü, artıkların kaldırılması, mutfak ve yemekhane donanımı, hijyen / HACCP ve stratejik planlama dersin içeriğini oluşturmaktadır.		
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratbilmek için sentezleyebilecek İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek Diğer		
Dersin Amaçları:			

	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşünciyi geliştirmek Diğer
Öğrenci İş Yüğü:	Ara sınav Ara sınavı hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Grup çalışması Ödev(ler) Ders planlama
AKTS Formülü:	90/30=3
Kaynaklar:	Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi (Prof. Dr. Yasemin Beyhan, Prof. Dr. Nevin Çiğirim) Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food) (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını :6 Dr. Fatma Akdağ, Prof. Dr. Perihan Arslan) Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen (Prof. Dr. Yasemin Beyhan, Prof. Dr. Nevin Çiğirim) Standart Yemek Tarifeleri (Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol) Çalışma Hayatında Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi (Prof. Dr. Yasemin Beyhan) Kurum Beslenmesi (Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol, Dr. Selma Birer) Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon (Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını :8)
Değerlendirme:	
İşe Yerleştirme(Staj):	-
Ön Koşul Ders Kodları:	-
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Toplu Beslenmenin tanımı, önemi / TBYK, özellikleri , TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon I
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	TBS İnsan Kaynakları Yönetimi , TB çalışanlarının organizasyonu, görev tanımları
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	TBS 'de Fiziki koşullar , Mutfak ve Yemekhane Donanımı
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç - Gereçler , Yeni Teknoloji
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	I. Vize
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Menü Yönetim ve Denetimi I-II
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Standart Yemek Tarifeleri , TBS'de oluşan Artıklar ve Önleme Yolları
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Satın Alma Teknikleri
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Depolama Teknikleri

12. Hafta (5 – 9 Aralık)	TBS'de İş Güvenliği
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Proje Sunumları
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Proje Sunumları, Final Sınav Haftasına Hazırlık
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SİNAVLARI HAFTASI
16. Hafta	
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
