AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Toplu Beslenme Sistemleri I								
Ders Kodu	BDB301			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	94 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Toplu beslenme sistemlerinde (TBS) yönetim ve organizasyon, mutfak ve yemekhane planlama, menü planlama, satın alma ve depolama gibi toplu beslenme sistemleri süreçleri konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Toplu beslenme ve önemi, TBS sistem tipleri/ yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, mutfak/yemekhane planlama, TBS'de kullanılan araç gereçler, menü yönetimi ve denetimi, standart yemek tarifeleri ve denetimi, satın alma ve depolama teknikleri, iş güvenliği.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Mahmut ÇERİ								

Ders Koşulları	
AKTS Kredi Koşulu	90

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	55
Uygulama Sınavı	1	35

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995.
2	Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio, 1995.
3	Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing, Selection and Procurement ort he Hospitality Industry, Fifth Edition , John Wiley & Sons Inc, London, 2002
4	Beyhan Y, Ciğerim N,Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara,1995
5	Davis, B, Lockwood, A, Pantelidis, I, Alcott, P. Food and Beverage Management, Elsevier, 2008.
6	Gisslen, W. Essentials of professional cooking, 2004.
7	Hemminger, Jane M. Food safety : A Guide to what you really need to know, 2000.
8	Rızaoğlu, B, Hançer, M. Menü ve yönetim, 2005.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Toplu beslenmenin tanımı, önemi, toplu beslenme yapılan kuruluşların özellikleri, yeni üretim sistemleri
	Uygulama	Belgesel Gösterimi
2	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon
	Uygulama	organizasyon şeması çizimi
3	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde stratejik yönetim
	Uygulama	Yönetim şeması çizimi
4	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde insan kaynakları yönetimi, toplu beslenme çalışanlarının organizasyonu ve görev tanımları
	Uygulama	Görev kartları oluşturma
5	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde fiziki koşullar, mutfak ve yemekhane donanımı
	Uygulama	yemekhane planlama

6	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçler ve yeni teknolojik araçlar
	Uygulama	yemekhane planlama
7	Teorik	Menü yönetim ve denetimi
	Uygulama	Menü hazırlama ilkeleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Standart yemek tarifeleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları
	Uygulama	Menü hazırlama ilkeleri
10	Teorik	Yiyecekleri satın alma teknikleri
	Uygulama	Teknik şartname hazırlama
11	Teorik	Yiyecekleri depolama ilkeleri
	Uygulama	Teknik şartname hazırlama
12	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde iş güvenliği
	Uygulama	İdari şartname hazırlama
13	Uygulama	Uygulama Sınavı
14	Teorik	Proje sunumu
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	12	1	2	36
Uygulamalı Ders	12	1	2	36
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	94
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Toplu beslenmenin önemini kavrar, toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini, yeni üretim sistemlerini kavrar
2	Yönetimin fonksiyonlarını yönetici diyetisyen olarak toplu beslenme sistemlerine adapte eder
3	Yeni yönetim yaklaşımlarını öğrenir ve kurumda stratejik yönetim yaklaşımını uygulayarak kurumun misyon, vizyon, stratejik amaç ve hedeflerini belirler.
4	Mutfak-yemekhane planlayabilme becerisine sahip olur
5	Toplu beslenme yöneticisi olarak kuruluşa uygun araç-gereç seçimini yapar.
6	Hedef gruba yönelik menü planlar
7	Yiyeceklerin uygun satın alma ve depolama ilkelerini bilir
8	Toplu beslenme sistemlerinde iş kazalarının önlenmesine yönelik uygulamaları bilir

Program Çıktıları *(Beslenme ve Diyetetik Programı)*	
1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.

6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin arttırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8
PÇ1	3	4	4	3	3	4	3	4
PÇ2	4	3	4	3	3	3	5	4
PÇ3	3	3	3	2	4	3	4	2
PÇ4	3	4	3	5	5	1	5	3
PÇ5	4	4	3	4	4	4	4	2
PÇ6	4	5	2	2	4	1	5	4
PÇ7	2	2	4	3	2	2	3	2
PÇ8	3	3	2	2	3	5	4	3
PÇ9	2	3	3	4	2	2	3	2
PÇ10	4	2	2	2	4	3	3	4
PÇ11	4	4	5	3	2	2	2	2
PÇ12	4	2	2	2	3	3	5	3
PÇ13	2	3	3	4	2	5	2	2
PÇ14	3	4	4	2	4	4	3	4