



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Toplu Beslenme Sistemleri II							
Ders Kodu		BDB302		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüklü	105 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Toplu beslenme sistemlerinde geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin güvenliğini sağlama yolları, HACCP-ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi ve toplu beslenme yönünden ticari işletmelerle ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkların öğretilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personeli, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, servis yöntemleri, hijyen/HACCP, ISO 22000, maliyet kontrolü							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Ön Koşul	BDB301
----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	45
Uygulama	1	35

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gisslen W, Essentials of Professional Cooking ,John Wiley & Sons Inc, USA, 2004.
2	Marriott N G, Principles of Food Sanitation, Fourth Edition, An Aspen Publication, Gaithersburg, Mayland, 1999.
3	Axler B H, Litrides CA. Ctypes of Food Service ,Food and Beverage Service, John Willey& Sons, USA 1990.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler
	Uygulama	Ticari işletmelerin toplu beslenme sistemleri açısından incelenmesi
2	Teorik	Ticari işletmelerde organizasyon ve mutfak personeli
	Uygulama	Ticari işletmelerin toplu beslenme sistemleri açısından incelenmesi
3	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde besin hazırlama ve pişirme yöntemleri, soslar, çorbalar, garnitürler ve sebze kesimleri I
	Uygulama	Besin hazırlama ve pişirme yöntemlerinin incelenmesi
4	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde besin hazırlama ve pişirme yöntemleri, soslar, çorbalar, garnitürler ve sebze kesimleri II
	Uygulama	Besin hazırlama ve pişirme yöntemlerinin incelenmesi
5	Teorik	Ticari işletmelerde servis yöntemleri I
	Uygulama	Servis yöntemleri
6	Teorik	Ticari işletmelerde servis yöntemleri II
	Uygulama	Servis yöntemleri
7	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde hijyen I
	Uygulama	Hijyen ve sanitasyon uygulamaları



8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde hijyen II
	Uygulama	Hijyen ve sanitasyon uygulamaları
10	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- TS EN ISO 22000 Yaklaşımı
	Uygulama	Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
11	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan denetim listeleri (check-list'ler)
	Uygulama	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan denetim listeleri (check-list'ler)
12	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde maliyet kontrolü
	Uygulama	Maliyet hesaplama
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
Uygulama Sınavı	1	10	1	11
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				105
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Ticari nitelikli ve ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarının farklılıklarını öğrenir
2	Yiyecek içecek servisinin önemini, organizasyonunu ve iş tanımlarını bilir
3	HACCP sistemini toplu beslenme sistemlerinde uygular
4	Besin ve besin ögesi kayıplarını önlemek için her besine özgü besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini değerlendirir
5	Farklı ülkelere ait servis yöntemlerinin özelliklerini bilir ve toplu beslenme sistemleri yönünden yorumlar
6	Ekonomik üretim ve hizmet sunumunu ve maliyet kontrolünü öğrenir

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 ögesi 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 artırılmasına 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
PÇ1	3	4	3	3	4	3
PÇ2	3	3	4	4	2	4
PÇ3	4	2	2	4	3	4
PÇ4	3	4	4	2	2	5
PÇ5	2	2	2	5	1	3
PÇ6	4	3	3	2	2	3
PÇ7	2	2	4	3	4	2
PÇ8	3	4	3	2	2	3
PÇ9	4	2	2	4	3	4
PÇ10	3	3	4	2	2	2
PÇ11	3	2	2	3	4	5
PÇ12	4	4	3	2	2	3
PÇ13	3	2	2	4	4	2
PÇ14	4	3	3	2	2	4

