



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Toplu Beslenme Hizmetlerinde Kalite Sistemleri							
Ders Kodu		BDB425		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Toplu beslenme sistemlerinde kalite yönetim sistemleri konusunda bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Kalitenin tanımı ve önemi, gıda güvenliğı, kalite sistemleri ve tüketici beklentileri, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi, HACCP sisteminin tanımı, önemi, tarihçesi, amaçları ve yararları ve HACCP sistemindeki ana tanımlar, Gıda güvenliğı ön gereksinim programları, HACCP sistemi ön hazırlık adımları, HACCP sisteminin temel prensipleri ve uygulanması, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi ile HACCP sisteminin entegre olarak kurulması, TS EN ISO 22000 ve FSSC 22000 Gıda Güvenliğı Yönetim Sistemi, Gıda güvenliğinde yeni yaklaşımlar.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

AKTS Kredi Koşulu	150
-------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Arıkbay C, Gıda sektöründe Kalite Yönetim sistemleri ve HACCP, Ankara, 2004.
2	Erkmen O (Editör), Gıda Mikrobiyolojisi, Efil yayınevi.
3	TS EN ISO 9001, Kalite yönetim sistemleri - Şartlar, (TSE Standardı)
4	TS 13001, Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına (haccp) göre gıda güvenliğı yönetimi-Gıda üreten kuruluşlar ve tedarikçiler için yönetim sistemine ilişkin kurallar (TSE Standardı)
5	TS EN ISO 22000, Gıda güvenliğı yönetim sistemleri - Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar (TSE Standardı)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalitenin tanımı ve önemi
2	Teorik	Gıda güvenliğı ve tüketici beklentileri
3	Teorik	ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi
4	Teorik	HACCP Sisteminin Tanımı, Önemi, Tarihçesi, Amaçları Ve Yararları Ve HACCP Sistemindeki Ana Tanımlar
5	Teorik	HACCP sistemi Ön Gereksinim Programları
6	Teorik	HACCP Sistemi Ön Hazırlık Adımları
7	Teorik	HACCP Sisteminin Temel Prensipleri ve Uygulanması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi ile HACCP sisteminin entegre olarak kurulması
10	Teorik	Toplu Beslenme sistemlerinde HACCP Uygulamaları



11	Teorik	Toplu Beslenme sistemlerinde HACCP Uygulamaları
12	Teorik	TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
13	Teorik	Gıda Güvenliğinde Yeni Yaklaşımlar
14	Teorik	FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistemi
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	13	4	2	78
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemini tanımlar
2	Besin güvenliği yönünden HACCP sisteminin önemini kavrar
3	Toplu beslenme Sistemlerinde HACCP sisteminin kurulması aşamasını çok yönlü değerlendirir
4	TS EN ISO 22000 ve FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini toplu beslenme sistemleri yönünden yorumlar
5	Gıda güvenliği yönetim sistemlerini toplu beslenme sistemlerine adapte eder

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

