



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                                          |            |             |   |               |   |             |   |
|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|---------------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Satınalma ve Depolama Teknikleri                                                                                                                                                         |            |             |   |               |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | BDY535                                                                                                                                                                                   |            | Ders Düzeyi |   | Yüksek Lisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 5 | İş Yüğü                                                                                                                                                                                  | 131 (Saat) | Teori       | 2 | Uygulama      | 2 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Toplu beslenme sistemlerinde satın alma aşamalarının öğretilmesi kaliteli hammadde satın alınmasında ve satın alınan hammaddenin uygun depolama ilkelerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır. |            |             |   |               |   |             |   |
| Özet İçeriği                      |   | Toplu Beslenme Sistemlerinde; Satınalma ilkeleri ve yöntemleri, teknik şartnameler, depolama teknikleri ve depolama özellikleri incelenecektir.                                          |            |             |   |               |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                                      |            |             |   |               |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Tartışma                                                                                                                                                               |            |             |   |               |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                                                                                                                                                                          |            |             |   |               |   |             |   |

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç                      | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize)          | 1    | 20       |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1    | 60       |
| Ödev                      | 5    | 20       |

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |                                                                                                      |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Khan M A, Concepts of Food Service Operations and Management, Van Nostrand Reinhold, New York, 1991. |
| 2 | Garlough, R. Modern Food Service Purchasing, Delmar Cengage Learning, USA, 2011                      |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                                                  |
|-------|------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1     | Teorik                       | Toplu beslenme sistemlerinde satın alma aşamaları                |
| 2     | Teorik                       | Satın alma yöntemleri                                            |
| 3     | Teorik                       | Teknik şartnameler                                               |
| 4     | Teorik                       | İdari şartnameler                                                |
| 5     | Teorik                       | Satın alma aşamasında besin güvenliğinin sağlanması              |
| 6     | Teorik                       | Genel depolama ilkeleri                                          |
| 7     | Ara Sınav (Vize)             | 1. ara sınav yerine geçen ödev/sunum                             |
| 8     | Teorik                       | Kuru gıdaların depolanması ve kuru gıdaların depolama ilkeleri   |
| 9     | Teorik                       | Kuru gıdaların depolanması ve kuru gıdaların depolama ilkeleri   |
| 10    | Teorik                       | Soğuk depolama ilkeleri                                          |
| 11    | Teorik                       | Soğuk depolama ilkeleri                                          |
| 12    | Teorik                       | Dondurulmuş besinler ve dondurulmuş besinlerin depolama ilkeleri |
| 13    | Teorik                       | Depolama aşamasında besin güvenliğinin sağlanması                |
| 14    | Teorik                       | Depolama aşamasında besin güvenliğinin sağlanması                |
| 15    | Teorik                       | Seminer sunumu                                                   |
| 16    | Dönem Sonu Sınavı (Final)    | Final sınavı                                                     |

### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

| Etkinlik        | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|-----------------|------|-------------|-----------------|----------------|
| Kuramsal Ders   | 14   | 1           | 2               | 42             |
| Uygulamalı Ders | 14   | 1           | 2               | 42             |
| Ödev            | 5    | 5           | 1               | 30             |
| Ara Sınav       | 1    | 5           | 1               | 6              |



|                                                       |   |    |   |     |
|-------------------------------------------------------|---|----|---|-----|
| Dönem Sonu Sınavı                                     | 1 | 10 | 1 | 11  |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                 |   |    |   | 131 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi  |   |    |   | 5   |
| *25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. |   |    |   |     |

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

|   |                                                                                                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Satın alma yöntemlerini bilir ve kuruluş için uygun olan satın alma yöntemlerini değerlendirir.  |
| 2 | Kaliteli hammadde alımının sağlanması için teknik şartname ve idari şartname hazırlar.           |
| 3 | Yiyeceklerin bozulmasını önlemek için her besine özgü depolama ilkelerini değerlendirir          |
| 4 | Besin ve besin ögesi kayıplarını önlemek için uygun depolama ilkelerini uygular.                 |
| 5 | Satın alma ve depolama aşamalarında besin güvenliğini ve besin güvencesi standartlarını uygular. |

**Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)**

|   |                                                                                                                                                                                                                          |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.                                                                                                                                                                 |
| 2 | Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır                                                                                                                           |
| 3 | Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir                                                                                    |
| 4 | Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.                                                                                          |
| 5 | Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır                                                                                                                                                    |
| 6 | Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular                                                                                                                                                                                  |
| 7 | Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |
| 8 | Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir                                                                                                                                                   |
| 9 | Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder                                                                                                                                                        |

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

|     | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| PÇ1 | 3   | 2   | 3   | 2   | 2   |
| PÇ2 | 3   | 2   | 4   | 3   | 3   |
| PÇ3 | 3   | 3   | 4   | 3   | 3   |
| PÇ4 | 2   | 3   | 5   | 3   | 2   |
| PÇ5 | 3   | 3   | 5   | 5   | 3   |
| PÇ6 | 2   | 2   | 2   | 4   | 2   |
| PÇ7 | 3   | 4   | 3   | 2   | 3   |
| PÇ8 | 2   | 2   | 5   | 3   | 2   |
| PÇ9 | 4   | 2   | 2   | 4   | 4   |

