AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Satınalma ve Depolama Teknikleri								
Ders Kodu	BDY535			Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yükü	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 sağlaması
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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)	131
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 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 katılı
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