

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II	BES324	6.	3	0	0	5
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası					
Dersin Sorumlusu(ları)	Prof.Dr.Yasemin BEYHAN					
Dersin Amacı	Toplu beslenme hizmetinden yararlanan tüm gruplara yeterli ve dengeli, yüksek hijyenik kalitede, yüksek besin değeri özelliklerine sahip, tüketilebilir, bir toplu beslenme hizmetinin en ekonomik şekilde verilmesini sağlamak amacıyla eğitim vermektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; 1. Ticari işletmelerde toplu beslenme ilkelerine ilişkin bilgi edinecekler, 2. Yönetici diyetisyen olarak Hijyen/HACCP yönetim ve denetimi yapabilecekler, 3. Maliyet kontrolü becerisi kazanacaklardır.					
Dersin İçeriği	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personel, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri, hijyen / HACCP, maliyet kontrolü konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	1. Ders Notları 2. Gisslen W, Essentials of Professional Cooking , John Wiley & Sons Inc, USA, 2004. 3. Marriott NG, Principles of Food Sanitation, Fourth Edition, An AspenPublication, Gaithersburg, Mayland, 1999. 4 . Axler BH, Litrides CA. Ctypes of Food Service ,Food and Beverage Service, John Willey & Sons, USA 1990.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	Arş.Gör.M.Anıl ERBAĞCI					

**Haftalık Ders Konuları:**

<b>Haftalar</b>	<b>Tartışılacak işlenecek konular</b>
1. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler
2. Hafta	İşletmelerde organizasyon/ mutfak personel
3. Hafta	İşletmelerde organizasyon/ mutfak personel
4. Hafta	Ticari işletmelerde mutfak/restoran planı
5. Hafta	Ticari işletmelerde mutfak/restoran planı
6. Hafta	Dersin Tekrarı
7. Hafta	SINAV HAFTASI
8. Hafta	Ticari işletmelerde mutfak/restoran planı
9. Hafta	Geniş çapta hazırlama
10. Hafta	Geniş çapta hazırlama
11. Hafta	Pişirme ve servis yöntemleri
12. Hafta	Hijyen / HACCP, maliyet kontrolü
13. Hafta	Hijyen / HACCP, maliyet kontrolü
14. Hafta	Dersin tekrarı
15. Hafta	FINAL

**Değerlendirme Sistemi:**

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	60
<b>Toplam</b>		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		60
<b>Toplam</b>		100

**AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Süresi</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	6	84
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	10	10
<b>Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)</b>	136/30=4,53		
<b>Ders AKTS</b>	5		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi		
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümlene tekniklerine sahiptir.	1	2	1
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	2	3	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	1	3	1
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	1	1	1
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	1	1	1
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	2	2	1
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1	1

**Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel**