

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I	BDB307	5. Yarıyıl / Güz	3	0	0	3
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Takım/Grup Çalışması Beyin Fırtınası					
Dersin sorumlusu(ları)	Öğr. Gör. Funda Esin FAKILI					
Dersin amacı	Toplu beslenme sistemlerinde (TBS) yönetim ve organizasyon, mutfak ve yemekhane planlama, menü planlama, satın alma ve depolama gibi toplu beslenme sistemleri süreçleri konularında bilgi vermesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Toplu beslenme sistemlerinin önemini ve hizmet süreçlerini öğrenebilme. Diyetisyenin rolünü kavrayabilme. 2. Toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini öğrenebilme. 3. Temel üretim teknikleri ile yeni üretim sistemlerini kavrayabilme 4. Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin sahip olması gereken temel bilgileri öğrenebilme 5. Yeni yönetim yaklaşımlarını ve yönetim fonksiyonlarını öğrenebilme. 6. Mutfak ve yemekhane planlayabilme becerisine sahip olabilme 7. Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçlerin yapım malzemeleri ile sağlık üzerine etkileri konusunda bilgilenebilme 8. Ulusal ve uluslararası beslenme rehberleri çerçevesinde enerji ve besin öğeleri gereksinimlerine uygun riskli ve özel gruplara özgü yemek listelerini planlama ve değerlendirme bilgi ve becerisi edinebilme 9. Toplu beslenme yapılan kurumlarda hedef kitleye ve hizmet tipine özgü kullanılan standart yemek tarifelerinin önemini, nasıl oluşturulması gerektiğini, yönetimini ve denetimini öğrenebilme 10. Son ürüne özgü kaliteli ve sağlıklı hammadde seçiminde diyetisyenin rolünü öğrenebilme.					
Kaynaklar	1. Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995. 2. Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio, 1995. 3. Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing, Selection and Procurement of the Hospitality Industry, Fifth Edition , John Wiley & Sons Inc, London, 2002 4. Beyhan Y, Çiğdem N, Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995 5. Davis, B, Lockwood, A, Pantelidis, I, Alcott, P. Food and Beverage Management, Elsevier, 2008. 6. Gisslen, W. Essentials of professional cooking, 2004. 7. Hemminger, Jane M. Food safety : A Guide to what you really need to know, 2000. 8. Rızaoğlu, B, Hançer, M. Menü ve yönetim, 2005.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Toplu beslenmenin önemi ve sınıflandırılması
2. Hafta	Toplu beslenmede sistem yaklaşımı ve diyetisyenin görev ve sorumlukları
3. Hafta	Temel üretim teknikleri ve yeni üretim sistemleri yönetim ve organizasyon temel ilkeleri
4. Hafta	İnsan kaynakları yönetimi Toplam kalite yönetimi
5. Hafta	Yataklı tedavi kurumları ile konaklama işletmelerinde üretim ve servis alanlarında hijyenik ve ergonomik tasarım ilkeleri
6. Hafta	Mutfak ve yemekhanede kullanılan araç-gereçler, yapım malzemeleri ve sağlık etkileşimi
7. Hafta	Temel menü planlama ilkeleri
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Kreş ve okullarda yemek hizmetleri standartları Hastanelerde yemek hizmetleri standartları
10. Hafta	Huzurevi ve yaşlı bakım evlerinde yemek hizmetleri standartları Özel organizasyon (ziyafet, kokteyl, banket vb.) menüleri
11. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumlar için standart yemek tarifeleri Hastanelerde diyet mutfağı uygulamaları
12. Hafta	Hammadde ve son ürün tanımları
13. Hafta	Tedarikçi/Yüklenici seçimi, değerlendirilmesi ve yönetiminde diyetisyenin rolü
14. Hafta	Hizmet teknik şartnamelerinin hazırlanması
15. Hafta	Stok kontrolü ve temel depolama ilkeleri

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
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			
Yarıyıl içi sınavları	1	7	7
Yarıyıl sonu sınavları	1	12	12
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		75/ 25=3	
Ders AKTS		3	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	% 100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	% 100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları									
	Ö. Ç. 1	Ö. Ç. 2	Ö. Ç. 3	Ö. Ç. 4	Ö. Ç. 5	Ö. Ç. 6	Ö. Ç. 7	Ö. Ç. 8	Ö. Ç. 9	Ö. Ç. 10
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme										
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir										
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir										
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir										
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir										
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elemanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

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