

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II	BDB308	6. Yarıyıl / Bahar	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 geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin güvenliğini sağlama yolları, HACCP-ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi ve toplu beslenme yönünden ticari işletmelerle ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkların öğretilmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Ön hazırlık işlemleri ve ısıtma işlemi uygulama süreçlerinde besin öğelerinde meydana gelen değişimleri, metabolizma üzerine etkilerinin sağlık açısından değerlendirilmesini ve hedef kitle tercihlerini de göz önünde bulundurarak son ürüne özgü en uygun tekniğin seçimini öğrenebilmek. 2. Servis temel ilkeleri, ülkelere özgü servis teknikleri, protokol servisi ile kurumlarda mutfak ve servis hattı arasındaki iletişime dair yönetim ve denetim esaslarını öğrenebilmek. 3. Besin güvenliği sistemleri kurulumuna temel teşkil edecek hijyen ve sanitasyon kavramları ile hijyeni sağlama yollarını öğrenebilmek. 4. Yemek hizmetlerine özgü besin güvenliği sistemlerinin temel ilkelerini öğrenebilmek, uygulama örneklerini değerlendirme bilgi ve becerisi kazanabilmek. 5. Farklı besin güvenliği yönetim sistemlerini karşılaştırma konusunda bilgi sahibi olabilmek. 6. Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı ve güvenliği riskleri ve önleme stratejileri konusunda bilgilenebilmek. 7. Maliyet kontrolünde diyetisyenin rolünü öğrenebilmek. 8. Kazan ve tabak artıklarının azaltılmasına yönelik uygulamalar ile toplu beslenme yapılan kurumlarda ortaya çıkan atıkların yönetimi konusunda temel bilgileri öğrenebilmek.					
Kaynaklar	1. Gisslen W, Essentials of Professional Cooking ,John Wiley & Sons Inc, USA, 2004. 2. Marriott N G, Principles of Food Sanitation, Fourth Edition, An Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1999. 3. Axler B H, Litrides CA. Ctypes of Food Service ,Food and Beverage Service, John Wiley& Sons, USA 1990.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Ön hazırlık işlemlerinin besin ve sağlık üzerine etkileri
2. Hafta	Temel pişirme teknikleri, pişirme ile meydana gelen değişiklikler ve kirleticiler
3. Hafta	Temel servis teknikleri ile özel gruplarda servis (hastaneler, okullar, huzurevleri vb.) yönetim ve denetimi
4. Hafta	Hijyen ve sanitasyonda temel kavramlar, DAS uygulamaları
5. Hafta	Besin güvenliği temel ilkeleri
6. Hafta	Kişisel hijyen
7. Hafta	Fiziksel alanlar ve araç-gereç hijyeni
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik uygulamalar
10. Hafta	HACCP uygulaması temel ilkeleri
11. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP uygulama örnekleri
12. Hafta	ISO 22000:2005 temel ilkeleri ve HACCP ile karşılaştırılması
13. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları
14. Hafta	Maliyet kontrolü
15. Hafta	Atık ve artık yönetimi

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
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
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. 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
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
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

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