

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI	BDB403	7-8.Yarıyıl / Güz/Bahar	0	8	0	8
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Tartışma, Soru-Yanıt, Gözlem, Uygulama-Alıştırma, Sorun/Problem Çözme					
Dersin sorumlusu(ları)	Bölüm Elemanları					
Dersin amacı	Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü, toplu beslenme sistemleri aşamalarının gözlemlenmesi, farklı kurumların toplu beslenme hizmetlerinin tartışılmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolünü öğrenebilme ve bu konuda bilgi ve becerilerini geliştirebilme. 2. Toplu beslenme sistemlerinde hizmet sunulanlar (hasta, çocuk, yaşlı vb), üst yönetim, personel, tedarikçi ve yükleniciler ile etkin ve sürdürülebilir iletişim kurabilme yollarını öğrenebilme. 3. Kaliteli bir toplu beslenme hizmetinin yürütülmesi için gerekli tüm süreçlere yönelik uygulama dokümanlarını inceleyerek teorik bilgileri doğrultusunda yorumlayabilme ve değerlendirebilme. 4. Toplu beslenme hizmetlerinde son ürünlerin üretim akışlarını yerinde inceleyebilme ve konuya yönelik teorik ve pratik bilgilerini pekiştirebilme. 5. Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan yönetsel ve saha uygulamalarına yönelik sorunları gözlemler, acil durum ve kriz yönetimine ilişkin bilgi ve becerilerini geliştirebilme. 6. Hedef gruba yönelik menü planlama uygulamalarını gözlemleyebilme, teorik bilgileri doğrultusunda yorumlayabilme ve değerlendirebilme. 7. Toplu beslenme hizmet süreçlerinde olası besin kontaminantları ve önleme stratejilerini gözlemleyebilme, gıda güvenliği yönetim sistemleri çerçevesinde temel hijyen uygulamalarına yönelik bilgi ve becerilerini pekiştirebilme. 8. Toplu beslenme hizmet çalışanlarına iş başı ve hizmet içi eğitim verme yeteneğini kazanabilme. 9. Etik ilkeler çerçevesinde ekip çalışması yapma becerisi kazanabilme.					
Kaynaklar	1. Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. 2. Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b) 3. Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio, 1995. 4. Marriott N G(1999). Principles of Food Sanitation, Fourth Edition, An Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Oryantasyon haftası Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri ve yeni üretim sistemleri
2. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri ve yeni üretim sistemleri
3. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları
4. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.)
5. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname örnekleri, teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan form örnekleri, sipariş için kullanılan gramajlar
6. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname örnekleri, teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan form örnekleri, sipariş için kullanılan gramajlar
7. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri örnekleri.
8. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıplarının değerlendirilmesi
9. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumda uygulanan menülerin incelenmesi
10. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumda uygulanan menülerin incelenmesi
11. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlaması uygulamaları
12. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj – Risk gruplarına yönelik menü standartların incelenmesi ve değerlendirilmesi
13. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj – Ticari nitelikli işletmelere yönelik menü planlama uygulamaları
14. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, araç-gereç ve fiziki koşulların hijyeni
15. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi			
Laboratuvar			
Uygulama	14	13	182
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)			
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	8	8
Seminer Hazırlama	1	10	10
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları			
Yarıyıl sonu sınavları			
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		200/25=8	
Ders AKTS		8	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav		
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)	1	%50
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler	2	%50
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final		
Ödev		
Uygulama	1	%50
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
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	5	5	5	5	5	5	5
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme	4	4	4	4	4	4	4
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	5	5	5	5	5	5	5
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	4	4	4	4	4	4	4
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir	4	4	4	4	4	4	4
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir	4	4	4	4	4	5	5
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir	4	4	4	4	4	4	4
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir	3	3	3	3	3	3	3
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 elamanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir	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.	4	4	4	4	4	4	4

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