

BDB307- Toplu Beslenme Sistemleri I

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Toplu Beslenme Sistemleri I	BDB307	5. Yarıyıl / Güz	3	0	0	3
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
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, Toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini, hizmet süreçlerini ve güncel üretim tekniklerini öğrenir, 2. Toplu beslenme sistemlerinde satın almadan atıkların uzaklaştırılmasına kadar tüm süreçlerden sorumlu yönetici diyetisyenin sahip olması gereken temel bilgileri öğrenir, 3. Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçlerin yapım malzemeleri ile sağlık üzerine etkileri konusunda bilgilenir, 4. 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 edinir, 5. Toplu beslenme yapılan kurumlarda hedef kitleye ve hizmet tipine özgü kullanılan standart yemek tarifelerinin önemini, nasıl oluşturulması gerektiğini, yönetimini ve denetimini öğrenir.					
Kaynaklar	1. Prof. Dr. Yasemin Beyhan; Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları,2018 2. Prof. Dr. Ayşe Baysal, Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol; Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatiboğlu Yayınları,2019 3. Prof. Dr. Emel Alphan; Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Lezzetler, Nobel Akademik Yayıncılık, 2005 4. Prof. Dr. Türkan K. Merdol; Standart Yemek Tarifeleri, Hatiboğlu Yayınları,2020 5. Prof. Dr. Ayhan Dağ; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Hatiboğlu Yayınları,2006 6. Prof. Dr. Türkan K. Merdol ve ark.; Sanitasyon/Hijyen Eğitimi Rehberi, Hatiboğlu Yayınları,2003					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Toplu beslenmenin önemi ve sınıflandırılması
2. Hafta	Toplu beslenmede sistem yaklaşımı ve diyetisyenin görev ve sorumlulukları
3. Hafta	Temel üretim teknikleri ve yeni üretim sistemleri yönetim ve organizasyon temel ilkeleri
4. Hafta	Yataklı tedavi kurumları ile konaklama işletmelerinde üretim ve servis alanlarında hijyenik ve ergonomik tasarım ilkeleri
5. Hafta	Mutfak ve yemekhanede kullanılan araç-gereçler, yapım malzemeleri ve sağlık etkileşimi
6. Hafta	Temel menü planlama ilkeleri
7. Hafta	Temel menü planlama ilkeleri
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Kreş ve okullarda yemek hizmetleri standartları ve menü planlama ilkeleri Hastanelerde yemek hizmetleri standartları
10. Hafta	Huzurevi ve yaşlı bakım evlerinde yemek hizmetleri standartları ve menü planlama ilkeleri Özel organizasyon (ziyafet, kokteyl, banket vb.) menüleri
11. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumlar için standart yemek tarifeleri, Hastanelerde diyet mutfakları 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 Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	3	42
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	3	3
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	1	1
Yarıyıl sonu sınavları	1	1	1
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	75/ 25=3		
Ders AKTS	3		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%80
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler	1	%20
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		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	-	-	5	-	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	5	-	5	-	2
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	5	-	3	-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	-	-	-	-	-
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	-	-	-	-
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	-	-	-	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	5	-	-	4	-
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	-	-	-	2	-
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	5	-	-	-

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