

BDB308 - Toplu Beslenme Sistemleri II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Toplu Beslenme Sistemleri II	BDB308	6. Yarıyıl / Bahar	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 geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin sağlığı ve 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 işlem 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 öğrenir, 2. Servis temel ilkeleri, ülkelere özgü servis teknikleri, protokol servisi ile kurumlarda mutfak ve servis hattı arasındaki iletişime dair yönetim ve denetim esaslarını öğrenir, 3. Yemek hizmetlerine özgü besin güvenliği sistemlerinin temel ilkelerini öğrenebilme, uygulama örneklerini değerlendirme bilgi ve becerisi kazanır, 4. Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı ve güvenliği riskleri ve önleme stratejileri konusunda bilgilenir, 5. Kazan ve tabak artıklarının azaltılmasına yönelik uygulamalar ile toplu beslenme yapılan kurumlarda ortaya çıkan atıkların yönetimi konusunda temel bilgileri 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 7. Gisslen W, Essentials of Professional Cooking ,John Wiley & Sons Inc, USA, 2004.					

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, Fiziksel alanlar ve araç-gereç hijyeni
7. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik uygulamalar
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	HACCP uygulaması temel ilkeleri
10. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP uygulama örnekleri
11. Hafta	ISO 22000:2005 temel ilkeleri ve HACCP ile karşılaştırılması
12. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde kontrol listeleri (check-listler)
13. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları
14. Hafta	Maliyet kontrolü
15. Hafta	Atık ve artık yönetimi

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	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 yükü (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		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	-	4	5	-	4
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	-	3	-	5
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	4	4
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.	4	-	-	-	5
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	5	-	5	-
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.	5	-	-	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	4	-	-	-	-
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	5	4	-	-	3
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	4	5	3	-	-

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