

BDB403 - Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması	BDB403	7-8.Yarıyıl / Güz-Bahar	0	8	0	8
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Grup Çalışması Yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Toplu beslenme hizmeti veren kurum ve kuruluşlarda (sağlık, eğitim, sanayi kuruluşları, özel ve kamuya ait kuruluşlar, ticari işletmeler, otel, restoran vb.) bilimsel esaslara uygun yöntemlerin öğretilmesi ve besinlerin satın alınmasından atıkların kaldırılmasına dek tüm süreçlere yönelik bilgi ve becerilerin kazanılmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolünü öğrenir ve bu konuda bilgi ve becerilerini geliştirir, 2. Toplu beslenme sistemlerinde hizmet sunulanlar (hasta, çocuk, yaşlı vb), üst yönetim, personel, tedarikçi ve yükleniciler ile etkin ve sürdürülebilir iletişim kurabilme yollarını öğrenir. 3. Toplu beslenme hizmetlerinde son ürünlerin üretim akışlarını yerinde inceler ve konuya yönelik teorik ve pratik bilgilerini pekiştirir. 4. Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan yönetsel ve saha uygulamalarına yönelik sorunları gözlemler, acil durum ve kriz yönetimine ilişkin bilgi ve becerilerini geliştirir. 5. Hedef gruba yönelik menü planlama uygulamalarını gözlemler, teorik bilgileri doğrultusunda yorumlayabilir ve değerlendirebilme becerisi kazanır. 6. Toplu beslenme hizmet çalışanlarına iş başı/ hizmet içi eğitim verme yeteneği ve etik ilkeler çerçevesinde ekip çalışması yapma becerisi kazanır.					
Kaynaklar	1. Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. 2. Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b) 3. Prof. Dr. Yasemin Beyhan; Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları,2018 4. Prof. Dr. Ayşe Baysal, Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol; Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatiboğlu Yayınları,2019 5. Prof. Dr. Emel Alphan; Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Lezzetler, Nobel Akademik Yayıncılık, 2005 6. Prof. Dr. Türkan K. Merdol; Standart Yemek Tarifeleri, Hatiboğlu Yayınları,2020 7. Prof. Dr. Ayhan Dağ; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Hatiboğlu Yayınları,2006 8. Prof. Dr. Türkan K. Merdol ve ark.; Sanitasyon/Hijyen Eğitimi Rehberi, Hatiboğlu Yayınları,2003					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Oryantasyon haftası
2. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri, Uygulama eğitimi alınan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları
3. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri, Uygulama eğitimi alınan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları
4. Hafta	Uygulama eğitimi alınan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.)
5. Hafta	Uygulama eğitimi alınan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.)
6. Hafta	Uygulama eğitimi alınan 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	Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri örnekleri, Hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıplarının değerlendirilmesi
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri örnekleri, Hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıplarının değerlendirilmesi
10. Hafta	Uygulama eğitimi alınan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlaması uygulamaları ve menülerin incelenmesi
11. Hafta	Uygulama eğitimi alınan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlaması uygulamaları ve menülerin incelenmesi
12. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, araç-gereç ve fiziki alanların hijyeni
13. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, araç-gereç ve fiziki alanların hijyeni
14. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları, Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan denetim listeleri (check-list' ler)
15. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları, Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan denetim listeleri (check-list' ler)

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
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 yükü (saat) / 25(s)	200/25=8		
Ders AKTS	8		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav		
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama (Uygulama Defteri %20)	1	%40
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa) (Uygulama Yürütücüsü Notu %10)	1	%20
Ödevler		
Sunum ve Seminer (Ders sunumları ve makale sunum notları %20)	2	%40
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final (%20 sözlü, %30 Teorik Sınav)	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	ÖÇ6
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	-	5	5	5	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	4	-	5	-	4	-
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	5	5	-	5	5	5
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	5	5	5	-	5
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	5	5	3	5	4	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	5	5	5	-	5
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	2	-	-	-	5	3
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	-	-	-	3	4	5
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	4	-	5	4	5	3

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