

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	2	8	0	8
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Grup Çalışması Yöntemi, Tartışma					
Dersin sorumlusu (ları)						
Dersin amacı	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda/kuruluşlarda (sağlık, eğitim, sanayi kuruluşları, 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 hizmetinin verildiği kurumlarda diyetisyenin yönetici rolünü öğrenir ve bu konuda bilgi ve becerilerini geliştirir, 2. Toplu beslenme hizmeti verilen bireyler (hasta, çocuk, yaşlı vb.), üst yönetim, personel ve/veya tedarikçiler 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 uygulamalara 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 menüleri yorumlayabilir ve değerlendirebilme becerisi kazanır. 6. Toplu beslenme hizmeti çalışanlarına hizmet içi eğitim verme yeteneği ve etik ilkeler çerçevesinde ekip çalışması yapabilme becerisi kazanır. 7. Toplu beslenme hizmeti veren kurumlardaki hijyen uygulamalarını gözlemler ve konuya yönelik teorik ve pratik bilgilerini pekiştirir.					
Kaynaklar	1. Prof. Dr. Yasemin Beyhan, Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, 3. Baskı, Ankara, 2023. 2. Prof. Dr. Ayşe Baysal, Beslenme, 21.Baskı, Ankara, 2022. 3. Prof. Dr. Saniye Bilici, Prof. Dr. Murat Baş, Toplu Beslenme Sistemleri, 2021. 4. Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Prof. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu, Türk Mutfağı, 4. Baskı, 2021. 5. Prof. Dr. Ayşe Baysal, Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol, Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, 8. Baskı, 2020. 6. Prof. Dr. Türkan K. Merdol; Standart Yemek Tarifeleri, 10. Baskı, 2020. 7. Prof. Dr. Türkan K. Merdol, Toplu Beslenme Servisi (TBS) Sağlıklı Yönetim Rehberi, 3. Baskı, 2020. 8. Prof. Dr. Yasemin Beyhan, Prof. Dr. Saniye Bilici, Doç. Dr. Mevlüde Kızıl, T.C. Sağlık Bakanlığı, Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) İçin Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara, 2020. 9. Prof. Dr. Emel Alphan; Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Lezzetler, 1. Baskı, 2016. 10.Doç. Dr. Işıl Özgen, Menü Planlama, 2015. 11.Prof. Dr. Ayhan Dağ; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü, 1. Baskı, 2006. 12.Prof. Dr. Ayşe Baysal ve ark., Türk Mutfağından Örnekler, 4. Baskı, 2005. 13.Bilimsel Yabancı Dergiler (Food Control, Food Chemistry vb.).					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK/İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Oryantasyon haftası
2. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri, uygulama yapılan kurum hakkında genel bilgi
3. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri, uygulama yapılan kurumda mutfak ve yemekhane fiziki koşulları
4. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Uygulama yapılan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi,depo koşulları
5. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Uygulama yapılan kurumdaki araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.)
6. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname örnekleri
7. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Kurumun teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan form örnekleri, sipariş için kullanılan gramajlar
8. Hafta	Genel Durum Değerlendirmesi
9. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıplarının değerlendirilmesi
10. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Uygulama yapılan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlama uygulamaları
11. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Uygulama yapılan kurumdaki hedef kitleye yönelik kullanılan her bir yemek grubuna ait standart yemek tarifesi örnekleri
12. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Toplu beslenme sistemlerinde besin ve personel hijyeni
13. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Toplu beslenme sistemlerinde araç-gereç ve fiziksel alan hijyeni
14. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Toplu beslenme sistemlerinde HACCP/ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları
15. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumda uygulama-Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan denetim listeleri (check-listler)

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması	14	10	140
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	1	14
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması	14	1	14
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları			
Yarıyıl sonu sınavları	2	1	2
Toplam iş yükü (saat)/25(s)	198/25=7.92		
Ders AKTS	8		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav		
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması/Uygulama Yürütücüsü	14	%60
Derse Özgü Uygulama (Varsa) (Uygulama Defteri)	1	%25
Ödevler (Uygulama Sorumlusu Notu)	1	%15
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	2	%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	Dersin öğrenim çıktıları						
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5	Ö.Ç.6	Ö.Ç.7
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyalbilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	-	5	5	5	5	4
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	4	-	5	-	4	-	4
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına vesağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	5	5	-	5	5	5	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.	5	5	5	5	-	5	3
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	3
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	2
14. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	4	-	5	4	5	3	-

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