

**Sağlık Bilimleri Yüksekokulu / Beslenme ve Diyetetik Programı**

**2019 - 2020 Eğitim Öğretim Yılı**

**TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I**

**Ders Tasarımı (Syllabus)**

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I	YBES3115800	Güz Dönemi	3+0	3	6
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
<b>Dersi Verenler</b>	Dr.Öğr.Üye. Aysun YÜKSEL				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Toplu beslenme hizmetinden yararlanan tüm gruplara yeterli ve dengeli, yüksek hijyenik kalitede, yüksek besin değeri özelliklerine sahip, tüketilebilir bir toplu beslenme hizmetinin en ekonomik şekilde verilmesini sağlamak amacıyla eğitim vermek				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri, Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon, Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri, TBS'de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının Organizasyonu, Görev Tanımları, TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı, Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç-Gereçler, Yeni Teknoloji, Menü Yönetim ve Denetimi I, Menü Yönetim ve Denetimi II, Standart Yemek Tarifeleri, TBS'de Oluşan Artıklar nedenleri ve Önleme Yolları, Satın Alma Teknikleri, Depolama İlkeleri, Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Güvenliği; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>		<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>		
1. Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetici diyetisyen olma becerisi geliştirebilmesi		1, 2	A		
2. Toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi uygulayabilmesi		1, 2	A		
3. Toplu beslenme yapılan kurumlarda mutfakçı artık oluşumunun en az olması yönünde organize edebilmesi		1, 2	A		
4. Toplu beslenme yapılan kurumlarda fiziki koşulları değerlendirebilmesi		1, 2	A		
5. Toplu beslenme yapılan kurumlarda iş güvenliği kurallarına uygun alınabilecek önlemleri açıklayabilmesi		1, 2	A		
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 2: Soru - Cevap				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri.	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
2	Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
3	Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
4	TBS'de İnsan Kaynakları Yönetimi,	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
5	TB çalışanlarının Organizasyonu, Görev Tanımları	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
6	TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
7	Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç-Gereçler, Yeni Teknoloji	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
8	Menü Yönetim ve Denetimi I	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
9	Menü Yönetim ve Denetimi II	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
10	Standart Yemek Tarifeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
11	TBS'de Oluşan Artıklar nedenleri ve Önleme Yolları	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
12	Satın Alma Teknikleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
13	Depolama İlkeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
14	Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Güvenliği	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
Ders notları					
1- Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995.					
2- Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio, 1995.					
3- Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing, Selection and Procurement □□□ or he Hospitality Industry, Fifth Edition, John Wiley & Sons Inc, London, 2002					
4- Beyhan Y, Çiğirim N, Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995.					
5. Fundamentals of Menu Planning. McVety P., Ware B.J., Ware C. L. John Wiley and Sons, Canada, 2009.					
6. Study Guide to Accompany Management By Menu. Kotschevar L., Withrow D. Fourth edition. John Wiley and Sons, Canada, 2008.					
7. Dağ A. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü. Mart 2006.					
8. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon / Hijyen Eğitimi Rehberi. Hatipoğlu Yayıncılık, Ocak 2003.					
9. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi Yapılan Kurumlar için Standart Yemek Tarifleri, Hatipoğlu Yayıncılık, Aralık 2016.					
10. Kutluay Merdol T, Baysal A. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatipoğlu Yayıncılık.					
11. Tayar M. Hijyen El Kitabı, 2014.					
12. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi (TBS) Sağlıklı Yönetim Rehberi, Hatipoğlu Yayınları.					
13. Toplu Beslenme Sistemleri I ve II derslerinin güncel ders notları.					