

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME YÖNTEMLERİ, MALİYET KONTROLÜ	BESY1134840	Güz Dönemi	3+0	3	7
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Prof.Dr. Gülgün ERSOY				
Dersi Verenler	Prof.Dr. Gülgün ERSOY				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencileri, geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri ile bu yöntemlerin besinlerin organoleptik ve fiziksel özellikleri ve besin değeri üzerine etkileri ve maliyet kontrolü konularında bilgilendirmektir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Besinlerin organoleptik özellikleri, Besinlerin fiziksel özellikleri, Besin değeri üzerine etki eden faktörler I, Besin değeri üzerine etki eden faktörler II, Geniş çapta besin hazırlama I, Geniş çapta besin hazırlama II, Geniş çapta pişirme yöntemleri I, Geniş çapta pişirme yöntemleri II, Besinleri saklama yöntemleri, Yeni yaklaşımlarla besinleri saklama yöntemleri, Maliyet kontrol yöntemleri I, Maliyet kontrol yöntemleri II, Sunumlar, Genel Değerlendirme; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1. Geniş çapta besin hazırlama ve pişirme ilkelerini ifade edebilecektir.				1, 2, 3	A
1.1. Çeşitli pişirme yöntemlerini karşılaştırır.				1, 2, 3	A
1.2. Çeşitli pişirme yöntemlerinin besinler üzerine etkisini tartışır.				1, 2, 3	A
1.3. Farklı özellikteki besinler için farklı hazırlama ve pişirme yöntemleri planlar.				1, 2, 3	A
2. Besin değerini kaybetmeden saklama koşullarını açıklayabilecektir.				1, 2, 3	A
2.1. Besinlerin saklanma koşullarını değerlendirir.				1, 2, 3	A
2.2. Besin değerinin maksimum düzeyde korunması için uygulanan klasik yöntemleri sınıflandırır.				1, 2, 3	A
2.3. Teknoloji ile birlikte yeni geliştirilen saklama yöntemlerini uygular.				1, 2, 3	A
3. Ticari olan ve olmayan kuruluşlarda çeşitli yemek, çorba ve sosların üretimi denetleyebilecektir.				1, 2, 3	A
3.1. Klasik üretim sistemlerini uygular.				1, 2, 3	A
3.2. Yeni üretim sistemlerini düzenler.				1, 2, 3	A
3.3. Ticari olan ve olmayan kuruluşlarda üretim sistemlerini denetler.				1, 2, 3	A
4. Toplu beslenme hizmeti veren ticari olan ve olmayan kuruluşlarda bütçe denetimi ve maliyet kontrolü gerçekleştirebilecektir.				1, 2, 3	A
4.1. Ticari olan ve olmayan kuruluşlarda menü tipine göre bütçe planlar.				1, 2, 3	A
4.2. Ticari olan ve olmayan kuruluşlarda kurum koşullarını da göz önüne alınarak maliyet raporu hazırlar.				1, 2, 3	A
4.3. Maliyet denetimi ve kontrolü yapar.				1, 2, 3	A
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Besinlerin organoleptik özellikleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Besinlerin fiziksel özellikleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Besin değeri üzerine etki eden faktörler I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Besin değeri üzerine etki eden faktörler II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Geniş çapta besin hazırlama I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Geniş çapta besin hazırlama II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Geniş çapta pişirme yöntemleri I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Geniş çapta pişirme yöntemleri II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Besinleri saklama yöntemleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Yeni yaklaşımlarla besinleri saklama yöntemleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Maliyet kontrol yöntemleri I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Maliyet kontrol yöntemleri II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Sunumlar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Genel Değerlendirme	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
Kaynaklar					
Powerpoint sunum dosyaları					
1. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tarife Standartlı Maliyet Ve Hijyen Kontrolü. Dağ A. Ankara, 2009.					
2. Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü: Maliyet Ve Satışların Analizi. Yaşar Yılmaz. Detay Yayıncılık, 2005.					