

## Sağlık Bilimleri Yüksekokulu / Beslenme ve Diyetetik Programı

2019 - 2020 Eğitim Öğretim Yılı

## TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II

## Ders Tasarımı (Syllabus)

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II	YBES3216600	Bahar 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 sağlayacak eğitim verilmesi amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler, özellikleri,Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli,TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I,TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II,Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri I,Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri II,Ticari İşletmelerde Çorbalar ve Soslar,Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen I,Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen II,TBS'de HACCP Yaklaşımı –Checklistler,TBS'de Kalite Yönetim Sistemleri-ISO 22000 / PAS 220,Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü,Projelerin Teslimi/Sunumu,Projelerin Teslimi/Sunumu; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>				<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>
1. Ticari işletmelerde toplu beslenme hizmetleri organize edebilmesi				1, 2	A
2. Yönetici diyetisyen olarak Hijyen/HACCP yönetim ve denetimi yapabilmesi				1, 2	A
3. Denetim için check-list'ler geliştirebilmesi				1, 2	A
4. Farklı kalite yönetim sistemlerini birbiriyle karşılaştırabilmesi				1, 2	A
5. Maliyet kontrolü yapabilmesi				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 Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler, özellikleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
2	Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
3	TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
4	TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
5	Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri I	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
6	Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri II	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
7	Ticari İşletmelerde Çorbalar ve Soslar	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
8	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen I	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
9	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen II	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
10	TBS'de HACCP Yaklaşımı –Checklistler	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
11	TBS'de Kalite Yönetim Sistemleri-ISO 22000 / PAS 220	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
12	Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
13	Projelerin Teslimi/Sunumu	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
14	Projelerin Teslimi/Sunumu	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
Ders notları					
1-Kinton R, Ceserani V, Foscett 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 the Hospitality Industry, Fifth Edition , John Wiley & Sons Inc, London, 2002					
4- Beyhan Y, Çiğdem 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.					