

| Dersin Tanımı | | | | | |
|--|--|---|----------|---------------------------|-------------------------|
| Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | Kredi | AKTS |
| TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI | BES4158900 | Güz Dönemi | 0+28 | 7 | 8 |
| Ön Koşul Dersleri | | | | | |
| Önerilen Seçmeli Dersler | | | | | |
| Dersin Dili | Türkçe | | | | |
| Dersin Seviyesi | Lisans | | | | |
| Dersin Türü | Zorunlu | | | | |
| Dersin Koordinatörü | Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER | | | | |
| Dersi Verenler | Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER | | | | |
| Dersin Yardımcıları | | | | | |
| Dersin Amacı | Öğrencileri toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kurumlarda kurumun diyetisyeni ve akademik personel danışmanlığında, yönetici diyetisyenliğe pratik olarak hazırlamak, bilgi ve beceri sahibi olmasını sağlamaktır. | | | | |
| Dersin İçeriği | Bu ders; Oryantasyon, uygulama yapılacak yerler hakkında bilgilendirme, uygulamanın başlaması,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama, Uygulamanın değerlendirilmesi; konularını içermektedir. | | | | |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | | | | Öğretim Yöntemleri | Ölçme Yöntemleri |
| 1. Öğrencilerin bu ders ile ilgili bilgi ve becerilerini geliştirecek, toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliği uygulayabilmesi | | | | 1, 15, 2, 5 | A, F |
| 2. Geniş çapta besin hazırlama ve pişirme ilkelerini değerlendirebilmesi | | | | 1, 15, 2, 5 | A, F |
| 3. Teknoloji ile yeni geliştirilen saklama yöntemlerini açıklayabilmesi | | | | 1, 15, 2, 5 | A, F |
| 4. Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kurumlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili bilgi ve becerilerini geliştirebilmesi | | | | 1, 15, 2, 5 | A, F |
| 5. Kurum içi eğitimler planlayabilmesi | | | | 1, 15, 2, 5 | A, F |
| 6. Kurum içi verdiği eğitimlerin etkinliğini çeşitli metodlarla değerlendirebilmesi | | | | 1, 15, 2, 5 | A, F |
| Öğretim Yöntemleri | 1: Anlatım, 15: Problem Çözme, 2: Soru - Cevap, 5: Gösteri | | | | |
| Ölçme Yöntemleri | A: Yazılı sınav, F: Performans Görevi | | | | |
| Ders Akışı | | | | | |
| Sıra | Konular | Ön Hazırlık | | | |
| 1 | Oryantasyon, uygulama yapılacak yerler hakkında bilgilendirme, uygulamanın başlaması | İlgili kaynaklardan genel taramaUygulama defterinin 1., 2. ve 3. sayfalarının çalışılması | | | |
| 2 | Uygulama | Uygulama defterinin 4., 5. ve 6. sayfalarının çalışılması | | | |
| 3 | Uygulama | Uygulama defterinin 7. ve 8. sayfalarının çalışılması | | | |
| 4 | Uygulama | Uygulama defterinin 9. ve 10. sayfalarının çalışılması | | | |
| 5 | Uygulama | Uygulama defterinin 11. ve 12. sayfalarının çalışılması | | | |
| 6 | Uygulama | Uygulama defterinin 13. ve 14. sayfalarının çalışılması | | | |
| 7 | Uygulama, Uygulamanın değerlendirilmesi | Uygulama defterinin 15. ve 16. sayfalarının çalışılması | | | |
| Kaynaklar | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentals of Menu Planning. McVety P, Ware B.J., Ware C. L. John Wiley and Sons, Canada, 2009. 2. Study Guide to Accompany Management By Menu. Kotschevar L., Withrow D. Fourth edition. John Wiley and Sons, Canada, 2008. 3. Dağ A. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü. Mart 2006. 4. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon / Hijyen Eğitimi Rehberi. Hatipoğlu Yayıncılık, Ocak 2003. 5. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi Yapılan Kurumlar için Standart Yemek Tarifleri, Hatipoğlu Yayıncılık, Aralık 2016. 6. Kutluay Merdol T, Baysal A. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatipoğlu Yayıncılık. 7. Tayar M. Hijyen El Kitabı, 2014. 8. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi (TBS) Sağlıklı Yönetim Rehberi, Hatipoğlu Yayınları. 9. Toplu Beslenme Sistemleri I ve II derslerinin güncel ders notları. | | | | | |