

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI	BES4258900	Bahar 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, Öğr.Gör. İdil ALPAT YAVAŞ				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencileri toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda 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, Probtermometrenin kullanım standartlarının araştırılması ve uygulama yapılması, Kuru-soğuk-temizlik depolarının olması gereken koşul ve standartların araştırılması ve gözlenmesi, Mal kabulünde et, kuru gıda, sebze-meyve vb. alımlarının değerlendirilmesi, Standart tariflerin incelenmesi ve değerlendirilmesi, Kullanılan araç ve gereçlerin kullanım şekli ve hijyen standartlarının değerlendirilmesi, Mutfakta kullanılan besinler ve malzemeler ile ilgili teknik şartnamelerin incelenmesi ve değerlendirilmesi, Mutfakta kullanılan doğrama ve pişirme tekniklerinin değerlendirilmesi, Mutfakta uygulanan gıda güvenliği sistemlerinin gözlenmesi ve değerlendirilmesi, Kurumda uygulanan menü çeşitlerinin gözlenmesi ve değerlendirilmesi, Check-listlerin ve formların gözlenmesi ve incelenmesi, Numune alımının gözlenmesi ve değerlendirilmesi, Mutfakta kullanılan araç-gereç listeleri ve kullanma talimatlarının gözlenmesi ve incelenmesi, Kurumun özelliklerine uygun örnek menü planlama uygulamasının yapılması; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	Öğretim Yöntemleri		Ölçme Yöntemleri		
1. Öğrencilerin bu ders ile ilgili bilgi ve becerileri ile toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda teorik ve pratikte diyetisyenliği değerlendirir.	11, 16, 9		A		
2. Geniş çapta besin hazırlama ve pişirme ilkelerini değerlendirir.	11, 16, 9		A		
3. Teknoloji ile yeni geliştirilen saklama yöntemlerini açıklar.	11, 16, 9		A		
4. Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolünü analiz eder.	11, 16, 9		A		
5. Kurum içi yapılacak eğitimleri belirler.	11, 16, 9		A		
6. Kurum içi verdiği eğitimlerin etkinliğini çeşitli metodlarla değerlendirir.	11, 16, 9		A		
Öğretim Yöntemleri	11: Gösterip Yapma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Oryantasyon, uygulama yapılacak yerler hakkında bilgilendirme, uygulamanın başlaması	İlgili kaynaklardan genel tarama Uygulama defterinin 1., 2. ve 3. sayfalarının çalışılması			
2	Probtermometrenin kullanım standartlarının araştırılması ve uygulama yapılması	Uygulama defterinin 4., 5. ve 6. sayfalarının çalışılması			
3	Kuru-soğuk-temizlik depolarının olması gereken koşul ve standartların araştırılması ve gözlenmesi	Uygulama defterinin 7. ve 8. sayfalarının çalışılması			
4	Mal kabulünde et, kuru gıda, sebze-meyve vb. alımlarının değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 9. ve 10. sayfalarının çalışılması			
5	Standart tariflerin incelenmesi ve değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 11. ve 12. sayfalarının çalışılması			
6	Kullanılan araç ve gereçlerin kullanım şekli ve hijyen standartlarının değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 13. ve 14. sayfalarının çalışılması			
7	Mutfakta kullanılan besinler ve malzemeler ile ilgili teknik şartnamelerin incelenmesi ve değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 15. ve 16. sayfalarının çalışılması			
8	Mutfakta kullanılan doğrama ve pişirme tekniklerinin değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 17. ve 18. sayfalarının çalışılması			
9	Mutfakta uygulanan gıda güvenliği sistemlerinin gözlenmesi ve değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 19. ve 20. sayfalarının çalışılması			
10	Kurumda uygulanan menü çeşitlerinin gözlenmesi ve değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 21. ve 22. sayfalarının çalışılması			
11	Check-listlerin ve formların gözlenmesi ve incelenmesi	Uygulama defterinin 23. ve 24. sayfalarının çalışılması			
12	Numune alımının gözlenmesi ve değerlendirilmesi	Uygulama defterinin 25. ve 26. sayfalarının çalışılması			
13	Mutfakta kullanılan araç-gereç listeleri ve kullanma talimatlarının gözlenmesi ve incelenmesi	Uygulama defterinin 27. ve 28. sayfalarının çalışılması			
14	Kurumun özelliklerine uygun örnek menü planlama uygulamasının yapılması	Uygulama defterinin 29. ve 30. sayfalarının çalışılması			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		40			
Genel Sınav		60			

## Kaynaklar

1. Bilici S, Baş M. Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef Yayıncılık, Şubat 2021.
2. T.C. Sağlık Bakanlığı. Toplu Beslenme Sistemleri İçin Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, 2020.
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 İçin Standart Yemek Tarifleri, Hatipoğlu Yayıncılık, Aralık 2016.