

| Dersin Tanımı | | | | | |
|--|--|--|----------|--------------------|------------------|
| Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | Kredi | AKTS |
| TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II | BES3216600 | Bahar Dönemi | 3+0 | 3 | 6 |
| 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 | 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. | | | | |
| Dersin İçeriği | Bu ders; Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeleri ve özellikleri,Ticari İşletmelerde organizasyon ve mutfak personeli,TBS'de besin hazırlama ve pişirme yöntemleri - I,TBS'de besin hazırlama ve pişirme yöntemleri - II,Ticari işletmelerde servis yöntemleri I,Ticari işletmelerde 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 Hijyen Uygulamaları ,TBS'de Temizlik ve Dezenfeksiyon ,Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü; konularını içermektedir. | | | | |
| Dersin Öğrenme Kazanımları | | | | Öğretim Yöntemleri | Ölçme Yöntemleri |
| 1. Ticari işletmelerde toplu beslenme hizmetleri organizasyonunu açıklar. | | | | 16, 9 | A |
| 2. Yönetici diyetisyen olarak Hijyen/HACCP yönetimi ve denetimini değerlendirir. | | | | 16, 9 | A |
| 3. Denetim için check-list'leri analiz eder. | | | | 16, 9 | A |
| 4. Farklı kalite yönetim sistemlerini tanımlar. | | | | 16, 9 | A |
| 5. Maliyet kontrolünü değerlendirir. | | | | 16, 9 | A |
| Öğretim Yöntemleri | 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi | | | | |
| Ölçme Yöntemleri | A: Klasik Yazılı Sınav | | | | |
| Ders Akışı | | | | | |
| Sıra | Konular | Ön Hazırlık | | | |
| 1 | Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeleri ve özellikleri | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| 2 | Ticari İşletmelerde organizasyon ve mutfak personeli | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| 3 | TBS'de besin hazırlama ve pişirme yöntemleri - I | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| 4 | TBS'de besin hazırlama ve pişirme yöntemleri - II | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| 5 | Ticari işletmelerde servis yöntemleri I | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| 6 | Ticari işletmelerde 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 Hijyen Uygulamaları | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| 13 | TBS'de Temizlik ve Dezenfeksiyon | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| 14 | Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü | Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması | | | |
| Değerlendirme Yöntemleri | | Sınava Katkısı | | | |
| Ara Sınav | | 40 | | | |
| Genel Sınav | | 60 | | | |

| Kaynaklar |
|---|
| Ders notları1. Dağ A. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü. Mart 2006. |
| 2. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi Yapılan Kurumlar için Standart Yemek Tarifleri, Hatipoğlu Yayıncılık, Aralık 2016. |
| 3. Kutluay Merdol T, Baysal A. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatipoğlu Yayıncılık. |
| 4. Tayar M. Hijyen El Kitabı, 2014. |
| 5. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi (TBS) Sağlıklı Yönetim Rehberi, Hatipoğlu Yayınları. |
| 6. Toplu Beslenme Sistemleri I ve II derslerinin güncel ders notları. |