

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI	BES4258900	Bahar Dönemi	0+28	7	8
<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>	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER, Arş.Gör. İdil ALPAT				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencileri toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda kurumun diyetisyeni ve akademik personel danışmanlığında, yönetici diyetisyenliğe pratik olarak hazırlamak, bilgi ve beceri sahibi olmasını sağlamaktır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Oryantasyon, uygulama yapılacak yerler hakkında bilgilendirme, uygulamanın başlaması,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama,Uygulama, Uygulamanın değerlendirilmesi; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>				<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>
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 kuruluşlarda 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
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 15: Problem Çözme, 2: Soru - Cevap, 5: Gösteri				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav, F: Performans Görevi				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
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			
<b>Kaynaklar</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentals of Menu Planning. McVety P, Ware B.J., Ware C. L. John Wiley and Sons, Canada, 2009.</li> <li>2. Study Guide to Accompany Management By Menu. Kotschevar L., Withrow D. Fourth edition. John Wiley and Sons, Canada, 2008.</li> <li>3. Dağ A. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü. Mart 2006.</li> <li>4. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon / Hijyen Eğitimi Rehberi. Hatipoğlu Yayıncılık, Ocak 2003.</li> <li>5. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi Yapılan Kurumlar için Standart Yemek Tarifleri, Hatipoğlu Yayıncılık, Aralık 2016.</li> <li>6. Kutluay Merdol T, Baysal A. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatipoğlu Yayıncılık.</li> <li>7. Tayar M. Hijyen El Kitabı, 2014.</li> <li>8. Kutluay Merdol T. Toplu Beslenme Servisi (TBS) Sağlıklı Yönetim Rehberi, Hatipoğlu Yayınları.</li> <li>9. Toplu Beslenme Sistemleri I ve II derslerinin güncel ders notları.</li> </ol>					