

**YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ**

Ders Adı	Ders Kodu	Bölüm/Program	Dersin Derecesi
Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Beslenme-I	BES-302	Beslenme ve Diyetetik	Lisans

Dönem		Öğretim / Gösterim Yöntemleri ve Krediler							
		Teorik anlatım	Pratik	Lab.	Proje /Ödev/ Saha çalışması	Seminer/ Çalıştay	Diğer	Yerel Kredi	AKTS Kredi
Güz ( X )	Bahar ( )	X				-	-	3	4

<b>Ders Sorumlusu</b>	Dr. Öğr. Üyesi Emel ÖKTEM GÜNGÖR
<b>Ders Dili</b>	Türkçe
<b>Ders Türü</b>	Zorunlu ( X ) Seçmeli ( )
<b>Dersin Önkoşulu</b>	Yok
<b>Dersin Amacı</b>	Toplu beslenme sistemlerinde (TBS) yönetim ve organizasyon, mutfak ve yemekhane planlama, menü planlama, satın alma ve depolama gibi toplu beslenme sistemleri süreçleri konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.
<b>Ders İçeriği</b>	Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon, menü denetimi, hammadde seçimi, satın alma ve depolama teknikleri
<b>Öğrenme Kazanımları (Ö)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Toplu beslenmenin önemini kavrar, toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini, yeni üretim sistemlerini kavrar</li><li>2. Yönetimin fonksiyonlarını yönetici diyetisyen olarak toplu beslenme sistemlerine adapte eder</li><li>3. Yeni yönetim yaklaşımlarını öğrenir ve kurumda stratejik yönetim yaklaşımını uygulayarak kurumun misyon, vizyon, stratejik amaç ve hedeflerini belirler.</li><li>4. Mutfak-yemekhane planlayabilme becerisine sahip olur</li><li>5. Toplu beslenme yöneticisi olarak kuruluşa uygun araç-gereç seçimini yapar.</li><li>6. Hedef gruba yönelik menü planlar</li><li>7. Yiyeceklerin uygun satın alma ve depolama ilkelerini bilir</li></ol>

	8. Toplu beslenme sistemlerinde iş kazalarının önlenmesine yönelik uygulamaları bilir
<b>Dersin Veriliş Biçimi</b>	Yüz yüze ve Online
<b>Önerilen okuma/kaynaklar</b>	Spears M and Gregoire M (2007), Foodservice Organizations. A managerial and systems approach (6th ed), Upper Saddle River NJ, Prentice Hall. Kinton R., Ceserani V., Foskett D. The Theory of Catering. Hodder&Stoughton, Tenth Edition, London, 2004.
<b>Pratik uygulama</b>	Yok

<b>Öğretim Programı</b>	<b>Hafta</b>	<b>Konu</b>
	<b>1. Hafta</b>	Toplu beslenme sistemleri (TBS) ve önemi
	<b>2. Hafta</b>	TBS tipleri/ yeni üretim sistemleri
	<b>3. Hafta</b>	Yönetim ve organizasyon
	<b>4. Hafta</b>	Yönetim ve organizasyon
	<b>5. Hafta</b>	Mutfak/yemekhane planlama
	<b>6. Hafta</b>	Mutfak/yemekhane planlama
	<b>7. Hafta</b>	Ara Sınav
	<b>8. Hafta</b>	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçler ve yeni teknolojik araçlar
	<b>9 Hafta.</b>	Menü yönetimi
	<b>10. Hafta</b>	Menü yönetimi
	<b>11. Hafta</b>	Menü yönetimi
<b>12. Hafta</b>	Satın alma yöntemleri Standart yemek tarifeleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları	

<b>13 Hafta.</b>	Hammadde kalite kriterleri ve depolama teknikleri
<b>14. Hafta</b>	Hammadde kalite kriterleri ve depolama teknikleri
<b>15. Hafta</b>	Yarıyıl Sonu Sınavı

	<b>Yüzdesi (%)</b>
Ara sınav	40
Testler	
Ev Ödevi/dönem ödevi	
Pratik Uygulama	
Laboratuvar	
Projeler/Saha çalışması	
Seminerler/ Çalıştaylar	
Yarıyıl Sonu Sınavı	60
Diğerleri	-
<b>Toplam (%)</b>	

<b>Program yeterlilikleri (P) / Öğrenme Kazanımları (Ö) Matrisi</b>								
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5	Ö6	Ö7	Ö8
P1	X	X	X	X	X	X	X	X
P2								
P3								
P4								
P5	X	X	X	X	X	X	X	X
P6								
P7								
P8	X	X	X	X	X	X	X	X
P9								
P10								
P11								
P12								
P13								
P14								