

YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ
(FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL)

Ders Adı	Ders Kodu	Bölüm/Program	Dersin Derecesi
Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Beslenme - II	BES 309	Beslenme ve Diyetetik Bölümü	Lisans

Dönem		Öğretim / Gösterim Yöntemleri ve Krediler							
		Teorik anlatım	Pratik	Lab.	Proje /Ödev/ Saha çalışması	Seminer/ Çalıştay	Diğer	Yerel Kredi	AKTS Kredi
Güz ()	Bahar (X)	3	0	-	Var	-	-	3	4

Ders Sorumlusu	Dr. Öğr. Üyesi Emel ÖKTEM GÜNGÖR
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu (X) Seçmeli ()
Dersin Önkoşulu	Yok
Dersin Amacı	Toplu beslenme yapılan kurumlarda iş güvenliği, kalite sistemleri, hijyen, HACCP süreçlerinde beceri kazanmasını sağlarken aynı zamanda da hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin güvenliğini sağlama yolları ve ekip içi eğitim ve denetim beceri kazanmasını sağlayarak, öğrenciyi Toplu Beslenme Sistemlerinde (TBS) her açıdan yetkin kılmayı amaçlamaktadır.
Ders İçeriği	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmelerde teknik şartnameler, mutfakta iş sağlığı ve güvenliği, besin hijyeni ve HACCP, ISO 22000, maliyet kontrolü, TBS’de eğitim ve denetimdir.
Öğrenme Kazanımları (Ö)	Bu dersin sonunda öğrenciler; 1.TBS’de yönetici diyetisyen olma becerisi kazandırır 2.Maliyet kontrolü becerisini kazandırır 3.Besin güvenliği sistemleri yönetim ve denetimini yapabilirler 4.TBS’de Kalite Yönetim Sistemleri hakkında fikir sahibi olabilirler 5. Toplu beslenme yapılan kurumlarda HACCP ilkeleri planlama ve denetleme yapabilirler
Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Önerilen okuma/kaynaklar	1.Kinton R., Ceserani V., Foskett D. The Theory of Catering. Hodder&Stoughton, Tenth Edition, London, 2004.

	<p>2.Baş M. Besin Hijyeni, Güvenliği ve HACCP, 2004</p> <p>3.Dađ A., Yiyecek içecek işletmelerinde Standart Tarifeler , Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Ankara, 2006</p> <p>4.Merdol K, Ciđerim N ve ark, Türk Mutfağından Seçmeler, Ankara,2006</p> <p>5.Tayfur M.,Gıda Hijyeni Ankara, 2010</p> <p>6. şahingöz S., şık A., Konaklama ve beslenme işletmelerinde iř sağlığı ve güvenliği, Ankara 2015. Detay yayıncılık.</p> <p>7. Merdol T. Toplu beslenme servisi, Sağlıklı yönetim rehberi. 2. Baskı 2017. Hatipođlu Yayın evi.</p>
Pratik uygulama	Yok



Hafta	Konu
1.Hafta	TBS de teknik şartnameler, ihale kanunu
2.Hafta	Toplam kalite yönetimi
3.Hafta	Hijyen ve Sanitasyon
4.Hafta	Besin güvenliği sistemleri
5.Hafta	Besin güvenliğinde HACCP sistemi
6.Hafta	HACCP uygulaması ve HACCP şemalarının oluşturulması
7. Hafta	Ara Sınav
8. Hafta	Besin güvenliğinde ISO 22000 Sistemi
9 Hafta	İş sağlığı ve Güvenliği OHSAS
10. Hafta	TBS' de Eğitim ve Denetim
11.Hafta	Yiyecek - İçecek hizmetlerinde maliyet kontrolü
12. Hafta	Yiyecek - İçecek hizmetlerinde maliyet kontrolü
13 Hafta	Swot analizi ve örnekleri
14. Hafta	Konu tekrarı
15. Hafta	Yarıyıl Sonu Sınavı

Öğretim Programı

	Yüzdesi (%)
Ara sınav	40
Testler	
Ev Ödevi/dönem ödevi	
Pratik Uygulama	
Laboratuvar	
Projeler/Saha çalışması	
Seminerler/ Çalıştaylar	
Yarıyıl Sonu Sınavı	60
Diğerleri	-
Toplam (%)	100

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

