

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Collective Nutrition Systems I / Collective Nutrition Systems I	
Ders Kodu / Course Code	EBES301	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu ders, Kurum Hastane Uygulaması'nın ön koşuludur.	This course is the prerequisite of Institution Hospital Practice.
Amacı / Purpose	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 sağlamak amacıyla eğitim vermek	To provide training to all groups that benefit from the collective nutrition service in order to provide an adequate and balanced, high hygienic quality, high nutritional value, consumable mass nutrition service in the most economical way.
İçeriği / Content	Bu ders; Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri., Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon, Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri ., TBS'de İnsan Kaynakları Yönetimi,, TB çalışanlarının Organizasyonu, Görev Tanımları, TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı, Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç-Gereçler ,Yeni Teknoloji, Menü Yönetim ve Denetimi I, Menü Yönetim ve Denetimi II, Standart Yemek Tarifeleri, TBS'de Oluşan Artıklar nedenleri ve Önleme Yolları, Satın Alma Teknikleri, Depolama İlkeleri, Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Güvenliği; konularını içermektedir.	This course; Definition of Mass Nutrition/TBYK, its features TBS systems, new production systems. Management and Organization in Mass Nutrition Systems, Strategic Management and Quality Improvement Strategies in Mass Nutrition Systems., Human Resources Management in TBS, Organization of TB employees, Job Descriptions, Physical Conditions in TBS, Kitchen and Dining Hall Equipment, Tools and Equipment Used in Mass Nutrition Systems, New Technology, Menu Management and Control I, Menu Management and Control II, Standard Food Tariffs, Reasons for Residues in TBS and Ways of Prevention, Purchasing Techniques, Storage Principles, Occupational Safety in Mass Nutrition Systems; includes topics.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-

<p>Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading</p>	<p>Beyhan Y, Ciğerim N, Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995 Davis, B, Lockwood, A, Pantelidis, I, Alcott, P. Food and Beverage Management, Elsevier, 2008. Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Yrd.Doç.Dr. Murat Baş, 2004, Ankara Toplu Beslenme Sistemleri, Saniye Bilici, Murat Baş, 2021, Ankara Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing.2002 Selection and Procurement for the Hospitality Industry, Fifth Edition, John Wiley & Sons Inc, London. Kaya, A. 2000 Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi.2. basım. Güneş ofset mat. İzmir, 283s. Mc Vety, J.Paul, Bradley J.Ware, 1990. Fundamentals of menu planning Van Nostrand Reinhold, NY.</p>	<p>Beyhan Y, Ciğerim N, Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995 Davis, B, Lockwood, A, Pantelidis, I, Alcott, P. Food and Beverage Management, Elsevier, 2008. Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Yrd.Doç.Dr. Murat Baş, 2004, Ankara Toplu Beslenme Sistemleri, Saniye Bilici, Murat Baş, 2021, Ankara Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing.2002 Selection and Procurement for the Hospitality Industry, Fifth Edition, John Wiley & Sons Inc, London. Kaya, A. 2000 Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi.2. basım. Güneş ofset mat. İzmir, 283s. Mc Vety, J.Paul, Bradley J.Ware, 1990. Fundamentals of menu planning Van Nostrand Reinhold, NY.</p>
<p>Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)</p>		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Güvenli, sağlıklı ve hijyenik besini tanımlar.	Defines safe, healthy and hygienic food.
2	Menü planlaması yaparken bireylerin veya grupların çevresel durumları, yaş, cinsiyet, fiziksel aktivite durumlarına göre çıkarımlarda bulunur.	While planning the menu, makes inferences according to the environmental conditions of individuals or groups, age, gender, physical activity status.
3	Toplam kalite yönetimini tanımlar.	Defines total quality management.
4	Yönetim ve organizasyonu tanımlar.	Defines management and organization.
5	İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını destekler.	Supports occupational health and safety practices.
6	Standart yemek tariflerini düzenler.	Edits the standard recipes.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNİN TANIMLANMASI				
	DEFINITION OF MASS NUTRITION SYSTEMS				
2	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNİN SINIFLANDIRILMASI				
	CLASSIFICATION OF MASS NUTRITION SYSTEMS				
3	YÖNETİM VE ORGANİZASYON				
	MANAGEMENT AND ORGANIZATION				
4	TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ				
	TOTAL QUALITY MANAGEMENT				
5	PERSONEL YÖNETİMİ				
	STAFF MANAGEMENT				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ				
	OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY				
7	ARA SINAV				
	MIDTERM				
8	MUTFAK PLANLAMA				
	KITCHEN PLANNING				
9	STANDART YEMEK TARİFLERİ				
	STANDARD RECIPES				
10	MENÜ PLANLAMA VE FARKLI MENÜ TİPLERİ				
	MENU PLANNING AND DIFFERENT MENU TYPES				
11	MENÜ PLANLAMA VE FARKLI MENÜ TİPLERİ				
	MENU PLANNING AND DIFFERENT MENU TYPES				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER				
	TOOLS USED IN MASS NUTRITION SYSTEMS				
13	ARAÇ-GEREÇ SEÇİMİ				
	TOOL-TOOL SELECTION				
14	SATIN ALMA VE DEPOLAMA				
	PURCHASING AND STORAGE				
15	GENEL TEKRAR				
	OVERVIEW				
16	FİNAL SINAVI				
	FİNAL EXAM				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Uygulama/Pratik / Practice	12	2.00	24.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	6	2.00	12.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	12	3.00	36.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	14	1.00	14.00
Örnek Vaka İncelemesi / Case Study	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	60	12.00	116.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Güvenli, sağlıklı ve hijyenik besini tanımlar. / Defines safe, healthy and hygienic food.	5	2	1	2	1	2	1	1	3	2
2.Menü planlaması yaparken bireylerin veya grupların çevresel durumları, yaş, cinsiyet, fiziksel aktivite durumlarına göre çıkarımlarda bulunur. / While planning the menu, makes inferences according to the environmental conditions of individuals or groups, age, gender, physical activity status.	5	5	1	4	1	2	1	1	4	1
3.Toplam kalite yönetimini tanımlar. / Defines total quality management.	5	2	3	2	4	3	3	1	5	2
4.Yönetim ve organizasyonu tanımlar. / Defines management and organization.	5	4	4	4	5	2	5	1	4	2
5.İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını destekler. / Supports occupational health and safety practices.	5	1	1	2	1	2	2	1	3	2
6.Standart yemek tariflerini düzenler. / Edits the standard recipes.	5	1	1	2	1	2	1	1	2	2

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high