

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Toplu Beslenme Sistemleri	GDM 411	7	3 + 0	3	5

Ön Koşul Dersleri	
Önerilen Seçmeli Dersler	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. OMCA DEMİRKOL
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	Yrd. Doç. Dr. Omca DEMİRKOL
Dersin Kategorisi	
Dersin Amacı	Öğrencilere Toplu Beslenme Sistemleri (TBS) hakkında teorik ve uygulamaya dayalı birikim kazandırılmasıdır.
Dersin İçeriği	Toplu beslenme sistemlerinin tanımlanması, önemi, TBS nin planlanması ve yönetimi, TBS de yapılan uygulamalar (satın alma, depolama, servis, saklama, üretim, menü planlama), TBS de hijyen ve sanitasyonun önemi, TBS ile ilgili yasal düzenlemeler

#	Ders Öğrenme Çıktıları	Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1	TBS nin önemini ve bu sistemlerde gıda mühendislerinin rolünü kavrar	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,	Sınav , Ödev,
2	TBS sistemlerini, yönetimini, organizasyonunu, planlamayı ve yeni gelişmeleri kavrar	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,	Sınav , Ödev,
3	Menü yönetmeyi ve planlamayı kavrar.	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,	Sınav , Ödev,
4	TBS de insan sağlığı risklerini tanımlar ve önleme yöntemlerini kavrar.	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,	Sınav , Ödev,
5	TBS de yürürlükte olan yasa ve kuralları kavrar	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,	Sınav , Ödev,

Hafta	Ders Konuları	Ön Hazırlık
1	Toplu beslenme ve önemi	
2	TBS de gıda mühendislerinin rolü ve önemi	
3	TBS tipleri/ yeni üretim sistemleri	
4	TBS de yönetim ve organizasyon	
5	Mutfak ve yemekhane planlama	
6	Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan araç gereçler	
7	Menü yönetimi ve planlaması	
8	Satın alma ve depolama teknikleri	
9	Toplu beslenme yapılan kurumlarda besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi	
10	TBS de hijyen ve sanitasyon	
11	TBS de yemeklerin taşınması ve servis edilmesi	
12	TBS de artık ve bulaşıkların kaldırılması	
13	TBS de maliyet kontrolü konuları	
14	TBS ile ilgili yönetmelik ve kurallar	

Aslı Gıdır
Veysel AY
Fakülte Sekreteri

Kaynaklar

Ders Notu Toplu Beslenme sistemleri Ders Notu Demirkol O

Ders Kaynakları
1.Türkan, C (2007). Mutfak Teknolojisi. İstanbul Culinary Institute.
2. Endüstriyel yiyecek üretimi, Maviş, F. 2003, Detay Yayıncılık, Ankara
3.Toplu Beslenme yapılan Kurumlarda Çalışan personel için sanitasyon/Hijyen eğitimi. Merdol, TK ve Ark. 2003, Hatiboğlu yayıncılık Ankara.
4.Toplu Beslenme Teknolojisi, Yiğit, V., Duran, T. 1997, Ekin Yayıncılık, İstanbul

Sıra	Program Çıktıları	Katkı Düzeyi
		1 2 3 4 5
1	Matematik, fen bilimleri ve ilgili mühendislik disiplinine özgü konularda yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinde kullanabilme becerisi.	
2	Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi.	
3	Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürün gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi.	
4	Mühendislik uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	

Sıra	Program Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
5	Karmaşık mühendislik problemlerinin veya disipline özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi.					
6	Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi.					X
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi; etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi.					X
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.					X
9	Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci; mühendislik uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi.					X
10	Proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					
11	Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.					

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl Çalışmaları	Katkı Oranı
1. Ara Sınav	60
1. Kısa Sınav	10
2. Kısa Sınav	10
1. Ödev	20
Toplam	100
1. Yıl İçinin Başarıya	60
1. Final	40
Toplam	100

AKTS - İş Yüğü Etkinlik	Sayı	Süre (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	3	48
Ara Sınav	1	10	10
Kısa Sınav	2	5	10
Ödev	1	5	5
Final	1	10	10
Toplam İş Yüğü			131
Toplam İş Yüğü / 25 (Saat)			5,24
Dersin AKTS Kredisi			5



Aslı Gibidir
Yeysel AY
Fakülte Sekreteri

(Handwritten signature)