



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

BES 304 — Toplu Beslenme Sistemleri II

Ders Bilgileri

Ders Kodu	BES 304
Dersin Adı	Toplu Beslenme Sistemleri II
Ders Adı (EN)	Collective Nutrition Systems II
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Hatice Kübra ARAS
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	5

Dersin Amacı

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 sağlayacak eğitim verilmesi amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği

Bu ders; Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler, özellikleri,Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli,TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I,TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II,Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri I,Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri II,Ticari İşletmelerde Çorbalar ve Soslar,Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen I,Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen II,TBS'de HACCP Yaklaşımı -Checklistler,TBS'de Kalite Yönetim Sistemleri-ISO 22000 / PAS 220,Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü,Projelerin Teslimi/Sunumu,Projelerin Teslimi/Sunumu; konularını içermektedir.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Yok

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

1. Beslenme. Ayşe Baysal. 2. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi 3. Introduction to Human Nutrition. Michael J Gibney, Hester .H Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Editör: Prof. Dr. Yasemin Beyhan. 2. Beyhan Y, Ciğerim N,Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995 3. Toplu Beslenme Sistemleri, Saniye Bilici, Murat Baş, 2021, Ankara 4. Gisslen W, Essentials of Professional Cooking ,John Wiley & Sons Inc, USA, 2004

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Ticari işletmelerde toplu beslenme hizmetleri organize edebilir.

ÖÇ2: Yönetici diyetisyen olarak Hijyen/HACCP yönetim ve denetimi yapabilir.

ÖÇ3: Denetim için check-list'ler geliştirebilir.

ÖÇ4: Farklı kalite yönetim sistemlerini birbiriyle karşılaştırabilir.

ÖÇ5: Toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi uygulayabilir.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9
ÖÇ 1	2	2	2	2	2	2	2	2	—
ÖÇ 2	—	2	—	—	—	—	—	2	—
ÖÇ 3	—	2	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 4	2	2	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 5	2	2	—	2	—	—	—	2	—

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	3	42	
Uygulama / Pratik	7	2	14	
Ara Sınavı/Hazırlık	7	3	21	
Final Sınavı/Hazırlık	14	3	42	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2	28	
Diğer	1	4	4	
Toplam İş Yüğü			151	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler, özellikleri
2	Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli
3	TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I
4	TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II
5	Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri I
6	Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri II
7	Menü Yönetimi ve Denetimi I
8	Menü Yönetimi ve Denetimi II
9	Ticari İşletmelerde Çorbalar ve Soslar
10	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen I
11	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen II
12	Sebze Kesim Yöntemleri
13	TBS’de HACCP Yaklaşımı -Checklistler
14	TBS’de HACCP Yaklaşımı -Checklistler

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%40
Final	Final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 3

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.