

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | | |
|---|--|--|
| Ders Adı / Course Name | FOOD SERVICE SYSTEMS INTERSHIP / FOOD SERVICE SYSTEMS INTERSHIP | |
| Ders Kodu / Course Code | 2802004032022 | |
| Ders Türü / Course Type | | |
| Ders Seviyesi / Course Level | First Cycle / First Cycle | |
| Ders Akts Kredi / ECTS | 5.00 | |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical) | 0.00 | |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected) | 8.00 | |
| Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory) | 0.00 | |
| Dersin Verildiği Yıl / Year | 4 | |
| Öğretim Sistemi / Teaching System | Face to Face / Face to Face | |
| Eğitim Dili / Education Language | Turkish / Turkish | |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses | Beslenme İlkeleri I Beslenme İlkeleri II Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Toplu Beslenme Sistemleri | This course consists of the practice of theoretical knowledge of nutrition and dietetics related to institutional food services. |
| Amacı / Purpose | Toplu beslenme sistemlerinde farklı hizmet alanlarında yönetici diyetisyenin görev ve sorumluluklarına yönelik uygulamalar yapmayı amaçlar. Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon faaliyetlerinin yürütülmesi ve iyileştirilmesine yönelik uygulama becerisinin kazandırılması hedeflenmektedir. | Practical for different service management dietician's tasks and responsibilities in institutional food services. It is aimed to realize the guidance and activities in institutional food services and to gain the ability to apply. |
| İçeriği / Content | Toplu beslenme sistemlerinde farklı hizmet alanlarında ve süreçlerinde yönetici diyetisyenin görev ve sorumluluklarına yönelik mutfağın genel yönetimi ve işleyişi, menü planlama, satınalma, mal kabul ve depolama, yemek dağıtımı, hijyen ve sanitasyon, servisi ve bulaşıkhanne hizmetlerinin işleyişi gibi hizmet süreçlerini ilişkin uygulamalar yapılmaktadır. | In institutional food services, practices related to the general management and functioning of the kitchen, menu planning, purchasing, receiving and storing, food distribution, hygiene and sanitation service and the operation of stewarding services are carried out in different service areas and processes. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations | Yok | Yok |
| Staj Durumu / Internship Status | Var | Var |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | Prof. Dr. Yasemin Beyhan Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları, ISBN 9786059215633, 2018. | Prof. Dr. Yasemin Beyhan Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları, ISBN 9786059215633, 2018. |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members) | Dr. Öğr. Üyesi Murat URHAN | |

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

| | | |
|---|---|--|
| 1 | Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda hizmet süreçlerini yönetebilir. | Can manage service processes in institutions that provide institutional food systems |
| 2 | Farklı toplu beslenme hizmet alanlarında hedef kitleye özgü menü süreçlerini yönetebilir. | Manage the menu processes specific to the target audience in different food service areas. |
| 3 | Yiyecek üretim sürecini ve servisini planlayabilir. | Can plan the food production process and service. |
| 4 | Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gerekliliklerini uygulayabilir. | To be able to apply the requirements of food safety management systems |
| 5 | Yiyeceklerin satınalma, kaliteli ürün seçimi ve depolama basamaklarını öğrenir. | Learns the purchasing, quality product selection and storage steps of food. |

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week | | | | | |
|--------------|-----------------------------------|----------|-----|--|---------------------------|
| 1 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | TBS Uygulamaları (Oryantasyon) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Orientation) | | | Face to face, discussion, practice | |
| 2 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | TBS Uygulamaları (Menü Çalışması) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Menu Study) | | | Face to face, discussion, practice | |
| 3 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | TBS Uygulamaları (Üretim) | | | Yüz yüze, tartışma, sunum | Yok |
| | TBS Practices (Production) | | | Face to face, discussion, practice | |
| 4 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | TBS Uygulamaları (Üretim) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practises (Production) | | | Face to face, discussion, practice | |
| 5 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | TBS Uygulamaları (Üretim) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practises (Production) | | | Face to face, discussion, practice | |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|----|--|----------|-----|--|---------------------------|
| 6 | TBS Uygulamaları (Diyet Mutfağı) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Diet Kitchen) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |
| 7 | TBS Uygulamaları (Satınalma/Depolama) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Purchasing/Storage) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |
| 8 | TBS Uygulamaları (Standart Tarife) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Standard recipe) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |
| 9 | TBS Uygulamaları (Dağıtım/Servis) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Distribution / Service) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |
| 10 | TBS Uygulamaları (Yemekhane/Bulaşıkhanne Hizmetleri) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Dining Hall /Stewarding) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |
| 11 | TBS Uygulamaları (İş Sağlığı ve Güvenliği) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Occupational health and safety) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|----|---|----------|-----|--|---------------------------|
| 12 | TBS Uygulamaları (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Uygulamaları) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Food Safety Management Systems Practices) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |
| 13 | TBS Uygulamaları (Seminer Sunumları) | | | Yüz yüze, tartışma, uygulama | Yok |
| | TBS Practices (Seminar Presentations) | | | Face to face, discussion, practice | |
| | | | | | |
| 14 | Final Sınavı | | | Final Sınavı | |
| | | | | Final Examination | |
| | | | | | |

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) |
|--|---------------|----------------------------------|--|
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Uygulama/Pratik / Practice | 14 | 8.00 | 112.00 |
| Tartışma / Discussion | 5 | 1.00 | 5.00 |
| Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work | 4 | 1.00 | 4.00 |
| Gözlem / Observation | 10 | 1.00 | 10.00 |
| Örnek Vaka İncelemesi / Case Study | 4 | 1.00 | 4.00 |
| Rapor Hazırlama / Report Preparation | 4 | 1.00 | 4.00 |
| Seminer / Seminar | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Bireysel Çalışma / Self Study | 4 | 1.00 | 4.00 |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 4 | 1.00 | 4.00 |
| Sözlü Sınav / Oral Examination | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Toplam / Total: | 52 | 18.00 | 150.00 |
| Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 150.00/30.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 30.00 = 5.00 ~ 5.00 | | | |

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 | 1.1.1 | 1.1.1 |
| 1.Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda hizmet süreçlerini yönetebilir. / Can manage service processes in institutions that provide institutional food systems | 1 | 5 | 4 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 1 |
| 2.Farklı toplu beslenme hizmet alanlarında hedef kitleye özgü menü süreçlerini yönetebilir. / Manage the menu processes specific to the target audience in different food service areas. | 1 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 4 | 3 | 5 | 5 | 1 |
| 3.Yiyecek üretim sürecini ve servisini planlayabilir. / Can plan the food production process and service. | 1 | 4 | 5 | 5 | 1 | 5 | 4 | 2 | 5 | 5 | 1 |
| 4.Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gerekliliklerini uygulayabilir. / To be able to apply the requirements of food safety management systems | 1 | 1 | 4 | 5 | 1 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 1 |
| 5.Yiyeceklerin satınalma, kaliteli ürün seçimi ve depolama basamaklarını öğrenir. / Learns the purchasing, quality product selection and storage steps of food. | 1 | 2 | 3 | 5 | 1 | 5 | 4 | 3 | 5 | 5 | 1 |

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