

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 Laboratuvar 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	Principles of Nutrition I Principles of Nutrition II Medical Nutrition Therapy in Adult Diseases Child Health and Diseases Institutional Food System
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 bulaşikhane 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	None
Staj Durumu / Internship Status	Var	Yes
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.	Manages service processes in institutions providing institutional food system.
2	Farklı toplu beslenme hizmet alanlarında hedef kitleye özgü menü süreçlerini yönetebilir.	It can manage the menu processes specific to the target audience in different institutional food service area.
3	Yiyecek üretim sürecini ve servisini planlayabilir.	Can plan food production process and service.
4	Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gerekliliklerini uygulayabilir.	Can 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)			
	.	TBS Practices (Orientation)			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	.	TBS Uygulamaları (Menü Çalışması)			
	.	TBS Practices (Menu Study)			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	.	TBS Uygulamaları (Üretim)			
	.	TBS Practices (Production)			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	.	TBS Uygulamaları (Üretim)			
	.	TBS Practises (Production)			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	.	TBS Uygulamaları (Üretim)			
	.	TBS Practises (Production)			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6		TBS Uygulamaları (Diyet Mutfağı)			
		TBS Practices (Diet Kitchen)			
7		TBS Practices (Satınalma/Depolama)			
		TBS Practices (Purchasing/Storage)			
8		TBS Uygulamaları (Standart Tarife)			
		TBS Practices (Standart recipe)			
9		TBS Uygulamaları (Dağıtım/Servis)			
		TBS Practices (Food Service)			
10		TBS Uygulamaları (Yemekhane/Bulaşıkxhane Hizmetleri)			
		TBS Practices (Dining Hall /Stewarding)			
11		TBS Uygulamaları (İş Sağlığı ve Güvenliği)			
		TBS Practices (Occupational health and safety)			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12		TBS Uygulamaları (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Uygulamaları)			
		TBS Practices (Food Safety Management Systems Practices)			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		TBS Uygulamaları (Seminer Sunumları)			
		TBS Practices (Seminar Presentations)			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		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	1.1.10	1.1.11
1.Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda hizmet süreçlerini yönetebilir. / Manages service processes in institutions providing institutional food system.	1	5	4	5	1	5	4	4	5	5	1
2.Farklı toplu beslenme hizmet alanlarında hedef kitleye özgü menü süreçlerini yönetebilir. / It can manage the menu processes specific to the target audience in different institutional food service area.	1	5	5	5	1	5	4	3	5	5	1
3.Yiyecek üretim sürecini ve servisini planlayabilir. / Can plan food production process and service.	1	4	5	5	1	5	4	2	5	5	1
4.Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gerekliliklerini uygulayabilir. / Can 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