

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD SERVICE SYSTEMS / FOOD SERVICE SYSTEMS	
Ders Kodu / Course Code	2802003052016	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari ve Ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıklar, besinlerin üretime hazırlanması ve pişirme yöntemleri, besin güvenliğinin sağlanması, HACCP ISO-22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve çalışanların iş güvenliğinin sağlanması konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to teach the differences between commercial and non-commercial enterprises in Institutional Food Systems, preparation of food for production and cooking methods, ensuring food safety, HACCP ISO-22000 Food Safety Management Systems and ensuring occupational safety of employees.
İçeriği / Content	Bu ders kapsamında ticari ve ticari olmayan işletmelerin tanımları ve aralarındaki farklılıklar, ticari işletmelerde organizasyon ve mutfak personeli, besinlerin pişirme yöntemleri, uygulanan servis yöntemleri, besin güvenliği, HACCP ISO-22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, maliyet kontrolü ve iş güvenliği konularında temel bilgiler verilmektedir.	In this course, basic information is given on the definitions and differences between commercial and non-commercial enterprises, organization and kitchen personnel in commercial enterprises, cooking methods of food, service methods applied, food safety, HACCP ISO-22000 Food Safety Management Systems, cost control and occupational safety.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Bu ders YILLIK bir derstir. Belirtilen 2 vize, 1 quiz, 1 final yıllık olarak düşünülmelidir.	This course is an ANNUAL course. The specified 2 midterms, 1 quiz, 1 final should be considered annually.
Staj Durumu / Internship Status	Yok	Yok
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Prof. Dr. Yasemin Beyhan; Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları, 2018. Çiğirim N., Beyhan Y. Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi. Kök Yayıncılık, Ankara, 1995. Puckett RP. Foodservice Manual for Health Care Institutions. Somerset: John Wiley & Sons, Incorporated; 2012.	Prof. Dr. Yasemin Beyhan; Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları, 2018. Çiğirim N., Beyhan Y. Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi. Kök Yayıncılık, Ankara, 1995. Puckett RP. Foodservice Manual for Health Care Institutions. Somerset: John Wiley & Sons, Incorporated; 2012.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Murat URHAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Toplu Beslenme Sistemlerinde ticari ve ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkları tanımlar.	Identify the differences between commercial and non-commercial enterprises in Institutional Food Systems.
2	Toplu Beslenme Sistemlerindeki üretim süreçlerini ve pişirme yöntemleri öğrenir.	Learns the production processes and cooking methods in Institutional Food Systems.
3	İyi hijyen uygulamalarının gerekliliklerini planlayabilir.	To be able to plan the requirements of good hygiene practices
4	Toplu Beslenme Sistemlerinde maliyet kontrolünü yapabilir.	To be able to cost-control in Institutional Food Systems.
5	Toplu Beslenme Sistemlerinde iş güvenliği ile ilgili alması gereken tedbirleri bilir.	Learns the measures to be taken regarding occupational safety in Institutional Food Systems.

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 Sistemlerine Giriş				
	Introduction to Institutional Food Systems.				
2	Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari ve Ticari olmayan İşletmeler				
	Commercial and Non-Commercial Enterprises in Institutional Food Systems				
3	Ticari işletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli				
	Organization and kitchen staff in commercial enterprises				
4	Toplu Beslenme Sistemlerinde Üretim Süreçleri				
	Production Processes in Institutional Food Systems				
5	Toplu Beslenme Sistemlerinde Pişirme Yöntemleri I				
	Cooking methods in institutional food Systems I				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Toplu Beslenme Sistemlerinde pişirme yöntemleri II				
	Cooking methods in institutional food system II				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çorbalar, Soslar, Ana Yemekler, Garnitürler, Tatlılar				
	Soups, Sauces, Main Courses, Garnishes, Desserts				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu Beslenme Sistemlerinde Servis Yöntemleri				
	Service Methods in Institutional Food Systems				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen				
	Hygiene in Institutional Food Systems				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	HACCP I				
	HACCP I				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	HACCP II				
	HACCP II				
13	Maliyet Kontrolü				
	Cost-Control				
14	Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Güvenliği				
	Occupational Safety in Institutional Food Systems				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	2	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	3	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)
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2.00	12.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	4	2.00	8.00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	4	2.00	8.00
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Quiz / Quiz	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	2.00	12.00
Toplam / Total:	37	15.00	86.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 86.00/30.00 = 2.87 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 86.00 / 30.00 = 2.87 ~			

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 Sistemlerinde ticari ve ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkları tanımlar. / Identify the differences between commercial and non-commercial enterprises in Institutional Food Systems.	1	1	1	5	1	5	4	4	4	5	1
2.Toplu Beslenme Sistemlerindeki üretim süreçlerini ve pişirme yöntemleri öğrenir. / Learns the production processes and cooking methods in Institutional Food Systems.	1	4	1	5	1	1	4	1	4	5	1
3.İyi hijyen uygulamalarının gerekliliklerini planlayabilir. / To be able to plan the requirements of good hygiene practices	1	1	1	5	1	2	5	1	4	5	1
4.Toplu Beslenme Sistemlerinde maliyet kontrolünü yapabilir. / To be able to cost-control in Institutional Food Systems.	1	1	1	5	1	2	5	1	4	5	1
5.Toplu Beslenme Sistemlerinde iş güvenliği ile ilgili alması gereken tedbirleri bilir. / Learns the measures to be taken regarding occupational safety in Institutional Food Systems.	1	1	1	5	1	5	5	1	4	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