

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	4.00	
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 yönetsel süreçler, mutfak ve yemekhane planlama, satınalma yöntemleri, kaliteli hammadde seçimi, doğru depolama yöntemleri ve hedef kitleye özgü menü planlama becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	In Institutional Food Systems, it is aimed to gain skills in managerial processes, kitchen and dining hall planning, purchasing methods, quality raw material selection, correct storage methods and menu planning skills specific to the target audience.
İçeriği / Content	Toplu Beslenme Sistemlerinin tanımı ve tarihsel gelişimi, uygulanan üretim teknikleri, mutfak ve yemekhane planlamasının nasıl olması gerektiği, kaliteli hammadde satınalma yöntemleri, hammadde alınması sırasında dikkat edilmesi gerekenler, depolama ilkeleri ve menü yönetimi ve denetimi konusunda teorik bilgiler verilmektedir.	Theoretical information about the definition and historical development of Institutional Food Systems, applied production techniques, how the kitchen and dining hall planning should be, quality raw material purchasing methods, things to be considered while purchasing raw materials, storage principles and menu management and control are given.
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	None
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 Sistemlerindeki yiyecek üretim sistemleri arasındaki farklılıkları tanımlar.	Describe the differences between food production systems in Institutional Food Systems.
2	Toplu beslenme hizmeti veren ticari ve ticari olmayan kuruluşlarda hizmet süreçlerini yönetebilir.	Can manage service processes in commercial and non-commercial organizations that provide institutional food systems.
3	Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan cihazları tanıır. Bu alanların modernizasyonunu yapabilir. Mutfak ve yemekhane için uygun planlamayı yapabilir.	Recognize the devices used in kitchens and dining halls. It can make modernization of these areas. Can make appropriate planning for kitchen and dining hall.
4	Toplu Beslenme hizmetinin verildiği hedef kitleye özgü yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak menüleri planlayabilir.	Can plan menus that will provide adequate and balanced nutrition specific to the target group to which the food service is provided.
5	Satınalma, teknik şartname hazırlama, kaliteli hammadde teslim alma ve yiyecekleri depolama yöntemlerini öğrenir.	Learns the methods of purchasing, preparing technical specifications, receiving quality raw materials and storing food.

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	Yiyecek Üretim Sistemleri				
	Food Production Systems				
3	Yönetim I				
	Management I				
4	Yönetim II				
	Management II				
5	Mutfak ve Yemekhane Planlama				
	Kitchen and Dining Hall Planning				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Mutfak ve Yemekhanelerin Modernizasyonu ve Kullanılan Ekipmanlar				
	Modernization of Kitchens and Dining Halls and Equipment Used				
7	Menü Planlama I				
	Menu Management I				
8	Menü Planlama II				
	Menü Management II				
9	Menü Planlama III				
	Menu Management III				
10	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
11	Satınalma				
	Purchasing				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Hammadde Seçimi, Teslim Alma ve Kontrol				
	Raw Material Selection, Receiving and Control				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolar, özellikleri ve depolama teknikleri				
	Stores, features, and storage techniques				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Standart tarifeler ve Kontrol				
	Standard Recipes and Control				

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	10	2.00	20.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	3.00	3.00
Rapor Sunma / Report Presentation	1	3.00	3.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	6.00	12.00
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Uygulama/Pratik / Practice	2	3.00	6.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	10.00	20.00
Toplam / Total:	34	34.00	110.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 110.00/30.00 = 3.67 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 110.00 / 30.00 = 3.67 ~			

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 Sistemlerindeki yiyecek üretim sistemleri arasındaki farklılıkları tanımlar. / Describe the differences between food production systems in Institutional Food Systems.	1	1	4	5	1	5	1	1	3	4	1
2.Toplu beslenme hizmeti veren ticari ve ticari olmayan kuruluşlarda hizmet süreçlerini yönetebilir. / Can manage service processes in commercial and non-commercial organizations that provide institutional food systems.	1	1	4	5	1	5	4	1	3	4	1
3.Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan cihazları tanıır. Bu alanların modernizasyonunu yapabilir. Mutfak ve yemekhane için uygun planlamayı yapabilir. / Recognize the devices used in kitchens and dining halls. It can make modernization of these areas. Can make appropriate planning for kitchen and dining hall.	1	1	4	5	1	5	5	1	4	4	1
4.Toplu Beslenme hizmetinin verildiği hedef kitleye özgü yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak menüleri planlayabilir. / Can plan menus that will provide adequate and balanced nutrition specific to the target group to which the food service is provided.	5	5	4	5	1	5	1	1	4	4	1
5.Satınalma, teknik şartname hazırlama, kaliteli hammadde teslim alma ve yiyecekleri depolama yöntemlerini öğrenir. / Learns the methods of purchasing, preparing technical specifications, receiving quality raw materials and storing food.	1	4	4	5	1	5	1	1	4	4	1

