GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Collective Nutrition Systems II / Collective Nutrition Systems II	
Ders Kodu / Course Code	EBES302	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Toplu beslenme sistemlerinde geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin güvenliğini sağlama yolları, HACCP-ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi ve toplu beslenme yönünden ticari işletmelerle ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkların öğretilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to teach the differences between commercial and non-commercial enterprises in terms of preparation and cooking methods in mass nutrition systems, ways to ensure food safety, HACCP-ISO 22000 food safety management system and mass nutrition.
İçeriği / Content	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personeli, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, temel servis teknikleri, özel gruplarda servis, hijyen/HACCP, ISO 22000, maliyet kontrolü, iş sağlığı güvenliği uygulamaları, atık ve artık yönetimi.	In collective nutrition systems, commercial enterprises and organization / kitchen personnel in these enterprises, kitchen / restaurant plan in commercial enterprises, wide-ranging preparation and cooking methods, basic service techniques, service in special groups, hygiene / HACCP, ISO 22000, cost control, occupational health and safety practices, waste and residue management.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Yrd.Doç.Dr. Murat Baş, 2004, Ankara Toplu Beslenme Sistemleri, Saniye Bilici, Murat Baş, 2021, Ankara	Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Yrd.Doç.Dr. Murat Baş, 2004, Ankara Toplu Beslenme Sistemleri, Saniye Bilici, Murat Baş, 2021, Ankara
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Wida Simzari	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ticari nitelikli ve ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarının farklılıklarını tanımlar.	Defines the differences between commercial and non-commercial mass nutrition establishments.
2	Yiyecek içecek servisinin önemini, organizasyonunu ve iş tanımlarını özetler.	Summarizes the importance, organization and job descriptions of food and beverage service.
3	HACCP sistemini toplu beslenme sistemlerinde uygular.	It applies the HACCP system in collective feeding systems.
4	Besin ve besin ögesi kayıplarını önlemek için her besine özgü besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini değerlendirir.	Evaluates food preparation and cooking methods specific to each food in order to prevent food and nutrient losses.
5	Farklı ülkelere ait servis yöntemlerinin özelliklerini bilir ve toplu beslenme sistemleri yönünden yorumlar.	Knows the features of different countries' service methods and interprets them in terms of collective nutrition systems.
6	Ekonomik üretim ve hizmet sunumunu ve maliyet kontrolünü geliştirir.	Improves economic production and service delivery and cost control.
7	Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı güvenliği riskleri ve önleme stratejilerini destekler.	Supports occupational health and safety risks and prevention strategies in kitchens and dining halls.

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 sistemlerinde ticari işletmeler				
	Commercial enterprises in mass nutrition systems				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Ticari işletmelerde organizasyon ve mutfak personeli				
	Organization and kitchen staff in commercial enterprises				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Toplu beslenme sistemlerinde besin hazırlama ve pişirme yöntemleri, I				
	Food preparation and cooking methods in collective nutrition systems, I				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Toplu beslenme sistemlerinde besin hazırlama ve pişirme yöntemleri, II				
	Food preparation and cooking methods in collective nutrition systems, II				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Ticari işletmelerde servis yöntemleri I				
	Service methods in commercial enterprises I				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticari işletmelerde servis yöntemleri II				
	Service methods in commercial enterprises II				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğeleri: Proteinler, mineraller,Vitaminler				
	Nutrients: Proteins, Minerals,Vitamins				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu beslenme sistemlerinde hijyen I				
	Hygiene in mass feeding systems I				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- TS EN ISO 22000 Yaklaşımı				
	HACCP- TS EN ISO 22000 Approach in mass nutrition systems				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan denetim listeleri (check-list`ler)				
	Checklists (check-lists) used in mass feeding systems				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu beslenme sistemlerinde maliyet kontrolü				
	Cost control in mass feeding systems				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje Sunumları				
	Project Presentations				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje Sunumları				
	Project Presentations				
15	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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	2.00	14.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	13	3.00	39.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	13	1.00	13.00
Tartışma / Discussion	13	1.00	13.00
Derse Katılım / Attending Lectures	13	4.00	52.00
Toplam / Total:	61	13.00	133.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 133.00/25.00 = 5.32 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 133.00 / 25.00 = 5.32 ~

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.Ticari nitelikli ve ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarının farklılıklarını tanımlar. / Defines the differences between commercial and non-commercial mass nutrition establishments.	2	2	3	2	2	5	2	2	2	4
2.Yiyecek içecek servisinin önemini, organizasyonunu ve iş tanımlarını özetler. / Summarizes the importance, organization and job descriptions of food and beverage service.	2	2	4	2	4	2	2	2	4	3
3.HACCP sistemini toplu beslenme sistemlerinde uygular. / It applies the HACCP system in collective feeding systems.	2	2	3	4	2	2	2	2	5	2
4.Besin ve besin ögesi kayıplarını önlemek için her besine özgü besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini değerlendirir. / Evaluates food preparation and cooking methods specific to each food in order to prevent food and nutrient losses.	4	2	2	4	2	2	4	2	5	4
5.Farklı ülkelere ait servis yöntemlerinin özelliklerini bilir ve toplu beslenme sistemleri yönünden yorumlar. / Knows the features of different countries' service methods and interprets them in terms of collective nutrition systems.	4	2	3	2	2	5	3	4	4	4

6.Ekonomik üretim ve hizmet sunumunu ve maliyet kontrolünü geliştirir. / Improves economic production and service delivery and cost control.	4	2	3	5	2	3	4	2	5	3
7.Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı güvenliği riskleri ve önleme stratejilerini destekler. / Supports occupational health and safety risks and prevention strategies in kitchens and dining halls.	2	2	3	4	2	4	2	2	4	4

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