

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Sağlık Bilimleri Fakültesi
Sağlık Yönetimi

Ders Bilgileri

KURUM BESLENMESİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
SKY447	Güz	2	0	2	3

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	YOK
Dili	Türkçe
Türü	Seçmeli
Seviyesi	Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Eda PARLAK
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	YOK
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler; Öğrenciler yiyecek ve içecek hizmetlerinde sistem yaklaşımını açıklayabileceklerdir Öğrenciler satın alma, depolama ve dağıtım ve üretim konularında gıda hizmet operasyon sistemlerinin önemini açıklayabileceklerdir Öğrenciler satın alma, depolama ve dağıtım ve üretim konularında var olan bir gıda hizmet uygulamasını iyileştirebileceklerdir Öğrenciler toplu beslenme kurumları için menü planlayabileceklerdir Öğrenciler gıda ve içecek sistemlerinde yönetim becerilerini geliştirmek için gerekli olan donanımı kazanacaklardır
İçeriği	Her türlü yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin sınıflandırılması, işletmelerde yiyecek-içecek ile ilgili bölümlerin yönetimi ve organizasyonu, besinlerin ve hammaddelerin işletmelere kabulüyle ilgili önemli olan kurallar, depolama ve üretim şekilleri, yiyecek ve içecek servis yöntemleri bu dersin konuları içindedir. Ayrıca toplu beslenme ve önemi, toplu beslenme sistemlerin sınıflandırılması, yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyonu bu dersin kapsamı içindedir.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Öğrenciler yiyecek ve içecek hizmetlerinde sistem yaklaşımını açıklayabileceklerdir.
2	Öğrenciler satın alma, depolama ve dağıtım ve üretim konularında gıda hizmet operasyon sistemlerinin önemini açıklayabileceklerdir
3	Öğrenciler toplu beslenme kurumları için menü planlayabileceklerdir
4	Öğrenciler gıda ve içecek sistemlerinde yönetim becerilerini geliştirmek için gerekli olan donanımı kazanacaklardır

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Yiyecek sistemlerine giriş	SENKRON
2	Yiyecek hizmetleri işletmelerinin sınıflandırılması	SENKRON
3	Yiyecek hizmetleri işletmelerinin pazarlanması	SENKRON
4	Menü planlama ve yönetimi	SENKRON
5	Yiyecek sistemlerinde kontrol ve maliyet unsuru	SENKRON
6	Satınalma, tesellüm ve depolama	SENKRON
7	Besinlerin ön hazırlığı, pişirilmesi ve servis edilmesi	SENKRON
8	Ara sınav	
9	Temel pişirme yöntemleri ve standart tarifler	SENKRON

10	Mutfak yönetimi ve organizasyon	SENKRON
11	Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan araç gereçler	SENKRON
12	Hijyen ve sanitasyon	SENKRON
13	Hijyen ve sanitasyon	SENKRON
14	Fiyatlandırma ve gelir yönetimi	SENKRON
15	Yiyecek sektöründe kullanılan otomasyon/bilgisayar programları	SENKRON
16	Son Sınav	

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Gisslen W, Essentials of Professional Cooking ,John Wiley & Sons Inc, USA, 2004		
2	Marriott N G, Principles of Food Sanitation, Fourth Edition, An Aspen Publication, Gaithersburg, Mayland, 1999		
3	Axler B H, Litrides CA. Ctypes of Food Service ,Food and Beverage Service, John Wiley & Sons, USA 1990		
4	Mersin Şehir Hastanesi Sağlık Bakanlığınca hazırlanan Yemek Üretim ve Sunum Şartnamesi		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%30	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav
3	%10	Seminer	Seminer

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Öğrenciler yiyecek ve içecek hizmetlerinde sistem yaklaşımını açıklayabileceklerdir.		
2	Öğrenciler satın alma, depolama ve dağıtım ve üretim konularında gıda hizmet operasyon sistemlerinin önemini açıklayabileceklerdir		
3	Öğrenciler toplu beslenme kurumları için menü planlayabileceklerdir		
4	Öğrenciler gıda ve içecek sistemlerinde yönetim becerilerini geliştirmek için gerekli olan donanımı kazanacaklardır		

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yüğü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yüğü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	0	0	0
8	Ara Sınav	1	1	1

9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	2	2
16	Son Sınav	1	1	1
				60