Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**BDY306 - Toplu Beslenme Sistemleri II**
Ders Türü	VI.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	DR. ÖĞR. ÜYESİ ŞULE BAŞAR

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önerilen Kaynaklar	1-Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995. 2- Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio,1995. 3- Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing, Selectionand Procurement or the Hospitality Industry, Fifth Edition , John Wiley & Sons Inc, London, 2002.4- Beyhan Y, Ciğerim N,Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara,1995.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler	
2. hafta		Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler	
3. hafta		Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler	
4. hafta		İşletmelerde Organizasyon/ Mutfak/ Personel	
5. hafta		İşletmelerde Organizasyon/ Mutfak/ Personel	
6. hafta		Ticari İşletmelerde Mutfak/Restoran Planı	
7. hafta		Ticari İşletmelerde Mutfak/Restoran Planı	
8. hafta		Geniş Çapta Hazırlama Yöntemleri	
9. hafta		Geniş Çapta Hazırlama Yöntemleri	
10. hafta		Pişirme ve Servis Yöntemleri	
11. hafta		Pişirme ve Servis Yöntemleri	
12. hafta		Hijyen / HACCP	
13. hafta		Hijyen / HACCP	
14. hafta		Maliyet Kontrolü	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Toplu beslenmenin önemini ve yeni üretim sistemlerini bilir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
2	Mutfak-yemekhane planlayabilme ve yönetebilme becerisine sahip olur.
3	Hedef gruba yönelik menü planlar.
4	Yiyeceklerin doğru satın alma ve depolama ilkelerini bilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.