**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | BES305 Toplu Beslenme Sistemleri 1 (TBS1) |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Funda Pınar ÇAKIROĞLU |
| Dersin Düzeyi | Lisans/3.sınıf/5.yarıyıl |
| Dersin Kredisi | (3,0,3) |
| Dersin Türü | zorunlu |
| Dersin İçeriği | Toplu beslenme sistemlerinin gelişimi, TBS'de organizasyon, yönetim süreci, personel seçimi, mutfak planlama ve mutfak-yemekhanenin fiziki koşulları, menü planlama ilkeleri ve menü türleri, standart yemek tarifleri, satın alma türleri ve satın alma şartnameleri konusunda gerekli bilgiler hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır. |
| Dersin Amacı | Toplu beslenme ve önemi, TBS sistem tipleri/ yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, mutfak/yemekhane planlama, TBS?de kullanılan araç gereçler, menü yönetimi ve denetimi, standart yemek tarifeleri ve denetimi, satın alma ve depolama teknikleri, iş güvenliği. |
| Dersin Süresi | 50dk. |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing.2002 Selection and Procurement for the Hospitality  Industry, Fifth Edition,John Wiley & Sons Inc, London. | |  | | | Kaya, A. 2000 Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi.2. basım. Güneş ofset mat.  İzmir,283s. | |  | | | Mc Vety,J.Paul,BradleyJ.Ware,1990.Fundamen tals of menu planing Van Nostrand Reinhold,  NY. | |  | | | Sökmen A. 2003,Ağırlama endüstrisinde yiyecek Ve içecek yönetimi.Detay yayıncılık ,  Ankara 227s. | |  | | | Türkan,C. Mutfak teknolojisi, UBF food solutions katkıları ile, 351s. | |  | | | Türksoy, A.2002,Yiyecek ve içecek hizmetleri yönetimi,2.bası,Eda matbaası, Ankara,349s. | |  | | |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 4 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |