**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | BES306 Toplu Beslenme Sistemleri 2 (TBS2) |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Funda Pınar ÇAKIROĞLU |
| Dersin Düzeyi | Lisans/3.sınıf/6.yarıyıl |
| Dersin Kredisi | (3,0,3) |
| Dersin Türü | zorunlu |
| Dersin İçeriği | Toplu beslenme sistemlerinde kamu ihale kanununa göre yemek hizmeti alımı, satın alınan hammaddelerin teslim alınması, depolama ilkeleri ve depoların özellikleri, hazırlama ve pişirme, servis yöntemleri, çöp ve atık toplama, temizlik ve hijyen konularında gerekli bilgiler hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.. |
| Dersin Amacı | Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personeli, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, servis yöntemleri, hijyen/HACCP, ISO 22000, maliyet kontrolü |
| Dersin Süresi | 50dk. |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | BES 305 TBS 1 |
| 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 | - |