

**T.C.**  
**NECMETİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ**  
**NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ**  
**BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ**

**UYGULAMALI EĞİTİM DOSYASI**  
**(İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM-TOPLU BESLENME**  
**SİSTEMLERİ)**



<b>Öğrenci No</b>	
<b>Adı- soyadı</b>	
<b>Başlama Tarihi</b>	
<b>Bitiş Tarihi</b>	

## UYGULAMALI EĞİTİMİN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA AİT BİLGİLER

<b>Kurum/Kuruluşun Adı</b>	
<b>Kurum/Kuruluşun Adresi</b>	
<b>Uygulama Yapılan Birim</b>	
<b>Kurum Yetkilisinin Adı-Soyadı İmzası</b>	
<b>Eğitici Personelin Adı-Soyadı İmzası</b>	

**UYGULAMALI EĞİTİMİN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŐLA İLGİLİ  
GENEL BİLGİLER**

**UYGULAMALI EĞİTİMİN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞUN  
ORGANİZASYON ŐEMASI**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**1.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**2.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**3.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**4.HAFTA**



**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**5.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**6.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**7.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**8.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**9.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**10.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**11.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**12.HAFTA**



**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**13.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**14.HAFTA**

**GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR**  
**15.HAFTA**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-I**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-II**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-III**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-IV**

## MUTFAK PLANI



## **YEMEKHANE PLANI**

## MUTFAKTA BULUNAN DEPOLARIN ÖZELLİKLERİ ve FİZİKSEL KOŞULLARI-I

**MUTFAKTA BULUNAN DEPOLARIN ÖZELLİKLERİ ve  
FİZİKSEL KOŞULLARI-II**

**MUTFAKTA BULUNAN DEPOLARIN ÖZELLİKLERİ ve  
FİZİKSEL KOŞULLARI-III**

## **PİŞİRME ALANININ FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ**

**KURUM/KURULUŞUN TOPLU BESLENME İÇİN UYGULADIĐI SATIN ALMA  
YÖNTEMLERİ**

**KURUM/KURULUŐTA MENÜ PLANLAMADA DİKKATE ALINAN  
NOKTALAR/SORUNLAR/ÇÖZÜM YOLLARI**

## **KURUM/KURULUŐTA UYGULANAN STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-I**



## KURUM/KURULUŐTA UYGULANAN STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-II

## KURUM/KURULUŐTA UYGULANAN STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-III

## KURUM/KURULUŐTA UYGULANAN STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-IV

## TEKNİK ŞARTNAME ÖRNEKLERİ-I

## TEKNİK ŞARTNAME ÖRNEKLERİ-II

## TEKNİK ŞARTNAME ÖRNEKLERİ-III

## İAŞE ÇİZELGE ÖRNEĞİ

## SATIN ALMA İSTEK FORMU ÖRNEĞİ



## TESLİM BELGESİ ÖRNEĞİ?

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ-I**

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ-II**

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ -III**

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ -IV**

**KURUM/KURULUŐTA YEMEKLERİN HAZIRLANMASI, PİŐİRİLMESİ ve  
DAĐITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA  
PRENSİPLERİ-I**

**KURUM/KURULUŐTA YEMEKLERİN HAZIRLANMASI, PİŐİRİLMESİ ve  
DAĐITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA  
PRENSİPLERİ-II**

**KURUM/KURULUŐTA YEMEKLERİN HAZIRLANMASI, PİŐİRİLMESİ ve  
DAĐITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA  
PRENSİPLERİ-III**



**KURUM/KURULUŐTA YEMEKLERİN HAZIRLANMASI, PİŐİRİLMESİ ve  
DAĐITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA  
PRENSİPLERİ-IV**

## YEMEKLERİN DAĞITIMIYLA İLGİLİ UYGULAMALAR

## **KURUM/KURULUŐTA DİYET MUTFAĐI İLE İLGİLİ BİLGİLER**

## NUMUNE ALMA/SAKLAMA UYGULAMALARI

## MUTFAK/YEMEKHANEDE KULLANILAN KONTROL LİSTELERİ-I

## MUTFAK/YEMEKHANEDE KULLANILAN KONTROL LİSTELERİ-II

## MUTFAK/YEMEKHANEDE KULLANILAN KONTROL LİSTELERİ-III

## MUTFAK/YEMEKHANEDE İŐ GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI



## MUTFAK/YEMEKHANE PERSONELİNE YAPILAN SAĞLIK TARAMALARI

## MUTFAK/YEMEKHANE PERSONELİNE VERİLEN EĞİTİMLER

## **KURUM/KURULUŐTA DİYET MUTFAĐI İLE İLGİLİ BİLGİLER**

**YEMEKHANE/MUTFAK ARTIK ve ATIKLARININ  
DEĞERLENDİRİLMESİ/UZAKLAŞTIRILMASI İLE İLGİLİ YAPILAN  
UYGULAMALAR-I**

**YEMEKHANE/MUTFAK ARTIK ve ATIKLARININ  
DEĞERLENDİRİLMESİ/UZAKLAŞTIRILMASI İLE İLGİLİ YAPILAN  
UYGULAMALAR-II**

**YEMEKHANE/MUTFAKTA KULLANILAN TEMİZLİK EKİPMAN ve  
MADDERLERİNİN ÖZELLİKLERİ ve KULLANIM AMAÇLARI-I**

**YEMEKHANE/MUTFAKTA KULLANILAN TEMİZLİK EKİPMAN ve  
MADDERLERİNİN ÖZELLİKLERİ ve KULLANIM AMAÇLARI-II**

**YEMEKHANE/MUTFAKTA KULLANILAN TEMİZLİK EKİPMAN ve  
MADDELERİNİN ÖZELLİKLERİ ve KULLANIM AMAÇLARI-III**



## MUTFAK VE YEMEKHANEDE BULUNAN TESİSATLAR-I

## **MUTFAK VE YEMEKHANEDE BULUNAN TESİSATLAR-II**

**UYGULAMALI EĞİTİMİN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-I**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**UYGULAMALI EĞİTİMİN N YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-II**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**UYGULAMALI EĞİTİMİN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-III**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**UYGULAMALI EĞİTİMİN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-IV**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**UYGULAMALI EĞİTİMİN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-V**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**HUZUREVİ İÇİN 3 ÖĞÜN İÇEREN 1 AYLIK MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**

*(Tablo şeklinde yapınız)*



**KREŐ İÇİN KAHVALTI, ÖĞLE VE İKİNDİ (ARA ÖĞÜN) ÖĞÜNLERİNİ  
İÇEREN 1 AYLIK MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**  
*(Tablo Şeklinde yapınız)*

**İLKOKUL İÇİN ÖĞLE ÖĞÜNÜNÜ İÇEREN 1 AYLIK MENÜ**  
**ÖRNEĞİ**  
**(4 KAP)**  
*(Tablo şeklinde yapınız)*

**MADEN İŐÇİLERİ İÇİN ÖĞLE YEMEĞİ, KUŐLUK ve İKİNDİ ARA  
ÖĞÜNLERİNİ İÇEREN 1 AYLİK MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**  
*(Tablo Şeklinde yapınız)*

**BANKA MEMURLARI İÇİN ÖĞLE ÖĞÜNÜNÜ İÇEREN 1 AYLIK  
MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**

*(Tablo şeklinde yapınız)*

**HASTANE PERSONELİ İÇİN 1 AYLIK RAMAZAN MENÜSÜ**  
*(Tablo şeklinde yapınız) (3 KAP)*

**ÖĞRENCİNİN UYGULAMALI EĞİTİM ve  
KURUM/KURULUŞ İLE İLGİLİ GENEL GÖRÜŞÜ**