



| Ders Adı               | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                 | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Toplu Yemek Hizmetleri | AŞÇ230                                                                                                                                                                                                                                                               | 2       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm            | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze, Sözlü, Soru cevap, Tartışmalı)                                                                                                                                                                                                        |         |          |      |         |
| Amaç                   | Toplu yemek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulayıp uygulatabilme becerisini kazanmak |         |          |      |         |
| Ders İçeriği           | Hazır yemek sektöründeki gelişimleri, yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanları, Besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamaları konularına uygun sunumları içerir.                                                                                 |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları        | Doğan, M (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık.                                                                                                                                   |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                    |
|-------|---------------------------------------------------------|
| 1     | Yiyecek içecek endüstrisi ve catering                   |
| 2     | Catering işletmeleri                                    |
| 3     | Catering kavramı ve hizmet sistemleri                   |
| 4     | Tesis içi yemek hizmetleri                              |
| 5     | Tesis dışı yemek hizmetleri                             |
| 6     | Catering servis sistemlerinin avantaj ve dezavantajları |
| 7     | Kullanılan araç-gereç ve donanımlar                     |
| 8     | Sipariş alma                                            |
| 9     | Sözleşme ve yönetimi                                    |
| 10    | Menü                                                    |
| 11    | Pişirme Yöntemleri                                      |
| 12    | Üretim sistemleri, geleneksel üretim sistemi            |
| 13    | Pişir-soğut ve Pişir dondur üretim sistemi              |
| 14    | Dağıtım ve Servis                                       |

| Ders İş Yüğü                                                                                           | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayı |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|------|
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması | Beyin Fırtınası                 | 2             | 14   |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum                    | Sözlü                           | 1             | 14   |
| Dinleme ve anlamlandırma                                                                               | Ders                            | 3             | 14   |
| Ara Sınav 1                                                                                            |                                 | 5             | 1    |
| Final                                                                                                  |                                 | 8             | 1    |
| Ders İş Yüğü:                                                                                          |                                 | 194           |      |
| AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):                                                                            |                                 | 7,61          |      |

| Program Çıktıları                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.                                                                   |
| 2 Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.                                                                |
| 3 Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.                                                                     |
| 4 Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.                                                                                        |
| 5 Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.                                   |
| 6 Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.                                                                                                  |
| 7 Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.                                           |
| 8 Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.                    |
| 10 Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.                                                                            |
| 11 Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.             |
| 12 Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.                                                      |

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı                                                            | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Operasyonlarla ilgili uygulamaları ve iç kontrol sürecini analiz edebilecektir. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Catering işletmelerindeki uygulamaları öğrenebilecektir.                        | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Farklı üretim ve dağıtım sistemlerini uygulayabilecektir.                       | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |