BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu	AŞÇ227	3	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Ala Cart ve banket çalışma sistemleri, masa yerleşimi ve hazırlama teknikleri, yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi ve bunların sağlanması için kullanılan yiyecek servis sistemlerinin incelenerek nasıl analiz edilmesi gerektiği öğretilir. Ziyafet yemekleri hazırlama ve sunuma hazır hale getirme, catering organizasyonu, catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, kahvaltı büfesi hazırlama, yemek ve kokteyl hazırlama öğretilir.
Ders İçeriği	Giriş, yiyecek içecek hizmet sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmelerinin kapsamı ve önemi, ziyafet organizasyonun amacı, kapsamı ve yönetimi, ziyafet organizasyonun planlanması ve akış düzeni, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetimi organizasyon, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin denetim fonksiyonu, büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu yönetim ve denetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmeleri ziyafet yönetiminde koordinasyon.
Ders Kaynakları	Nenes, M. F. (2008). International Cuisine. John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.

Hafta	Konu
1	Giriş, yiyecek içecek hizmet sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları
2	Yiyecek içecek işletmelerinin kapsamı ve önemi
3	Ziyafet organizasyonun amacı, kapsamı ve yönetimi
4	Ziyafet organizasyonun planlanması ve akış Düzeni
5	Otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetimi organizasyon
6	Otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin denetim fonksiyonu
7	Büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu yönetim ve denetim fonksiyonları
8	Ara Sınav
9	Ziyafet organizasyonlarında yiyecek üretim sürecinin kontrolü işgücü planlaması-maliyet ve satışların analizi
10	Otel ve yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ve ziyafet bütçesi
11	Yiyecek içecek işletmelerinde ziyafet dekorasyon ve düzen uygulamaları
12	Yiyecek içecek işletmeleri ziyafet yönetiminde koordinasyon
13	Öğrenci sunumları, otel gezisi
14	Genel tekrar

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
Ziyafet mutfağını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Organizasyonun temel unsurlarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Personel yapılanmasını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşletmelerde ziyafet, kokteyl, özel günler için düzenlenen davetlerin niteliklerini ayrıntılı irdeleyebilme becerisi kazanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-