BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu	AŞÇ227	1	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 ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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	PÇ 13
Ziyafet mutfağını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Organizasyonun temel unsurlarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Personel yapılanmasını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşletmelerde ziyafet, kokteyl, özel günler için düzenlenen davetlerin niteliklerini ayrıntılı irdeleyebilme becerisi kazanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-