



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	Yıyecek 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

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Operasyonlarla ilgili uygulamaları ve iç kontrol sürecini analiz edebilecektir.

Catering işletmelerindeki uygulamaları öğrenebilecektir.

Farklı üretim ve dağıtım sistemlerini uygulayabilecektir.

Ortalama Değer