BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Hazır Yemek ve Catering Teknolojisi	GID272	3	3 + 0	5,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Catering sisteminin tarihçesini ve nasıl geliştiğini anlar, hazır yemek üreten firmanın kuruluşundan itibaren nasıl düzenlenmesi gerektiğini öğrenir, mutfak temizliği, hijyeni ve sanitasyonu hakkında bilgi edinir, mutfak işlemesi, mutfak ekipmanları ve bu ekipmanlarla hangi tekniklerle yemek pişirildiğini öğrenir, üretilen ürünlerin tüketiciye nasıl ulaştırılacağını kavrar.
Ders İçeriği	Hazır yemek teknolojisinin tarihçesi, gelimişi, hazır yemek fabrikasının kurulumu, yemek üreten işletmenin hijyen ve sanitasyonu, mutfak ekipmanları, mutfakta yemek üretim teknikleri, yemek üretimi için kullanılan cihazlar, üretilen yemeklerin tüketiciye ulaştırılması ve sunumu
Ders Veren	Öğr. Gör. Eren YURTDAŞ
Ders Kaynakları	Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık., Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları, Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık., Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları, Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık., Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları

Hafta	Konu
1	Yıyecek içecek endüstrisi ve catering
2	Toplu beslenme endüstrisi
3	Kar amaçlı olan ya da olmayan işletmeler
4	Mutfak planlama
5	Menü ekipmanları
6	Menü planlama
7	Yemek üretimi
8	Satın alma ve depolama
9	Gıda güvenliği
10	Hijyen sanitasyon
11	Mutfaklarda temizlik ve dezenfeksiyon
12	Toplu beslenme ve kalite
13	Beslenme ilkeleri
14	Beslenme ilkeleri

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	1	4
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	4	2
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	10	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	3	1
Ara Sınav 1		12	1
Ödev 1		10	1
Final		18	1
Ödev (Sunum)		15	1
	Ders İş Yükü:	122	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,78	

Program Çıktıları	
1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

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	PÇ 14	PÇ 15
Mutfaklara uygulanan hijyen ve sanitasyonu anlamak	-	-	-	-	-	-	-	5	5	5	5	-	-	-	-
Catering işletmelerindeki uygulamaları öğrenmek	2	4	4	3	-	3	4	4	-	-	-	5	5	-	-
Farklı gıda üretim tekniklerini ve dağıtım sistemlerini anlamak	-	-	-	5	5	5	5	5	-	-	-	-	-	3	3
Ortalama Değer	0,67	1,33	1,33	2,67	1,67	2,67	3	4,67	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	1	1