



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 Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	7
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
<b>Ders İş Yükü:</b>		96	
<b>AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):</b>		3,76	

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 koşulları, 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
Operasyonlarla ilgili uygulamaları ve iç kontrol sürecini analiz edebilecektir.	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	4
Catering işletmelerindeki uygulamaları öğrenebilecektir.	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	4
Farklı üretim ve dağıtım sistemlerini uygulayabilecektir.	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	4

