

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

HAZIR YEMEKÇİLİK VE SERVİS HİZMETLERİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ128	Bahar	2	0	2	

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Uğurcan METİN
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu dersin amacı Hazır yemekçilik ve servis hizmetlerinin aşamalarını aktarmaktır.
İçeriği	Yiyecek- içecek işletmelerinde Yönetim, Menü planlaması, Satın alma süreci, Servis, Bar ve İçkiler, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	hazır yemekçilikte kullanılan pişirim tekniklerinin öğrenilmesini sağlar
2	servis çeşitlerinin öğrenilmesini sağlar
3	Hazır yemekçilikte yapılacak hataları önler
4	menülerin doğru hazırlanması

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Yiyecek işletmelerinde bulunması gerekenler	
2	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim	
3	Hazır yemekçilik	
4	Satın alma	
5	Üretim süreci	
6	servis	
7	Bar ve İçkiler	
8	Ara sınav	
9	alkollü içkiler	
10	Alkolsüz içkiler Servis çeşitleri	
11	menü	
12	Menü geliştirme	
13	menü mühendisliği	
14	menü çeşitleri	

15		
16	Son Sınav	

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1			

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	hazır yemekçilikte kullanılan pişirim tekniklerinin öğrenilmesini sağlar		
2	servis çeşitlerinin öğrenilmesini sağlar		
3	Hazır yemekçilikte yapılacak hataları önler		
4	menülerin doğru hazırlanması		

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yüğü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yüğü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	0	0	0
8	Ara Sınav	1	2	2
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	2	2
16	Son Sınav	1	2	2
				62