



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Catering Hizmetleri Yönetimi							
Ders Kodu		CUL272		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	51 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrenciye; Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyon faaliyetlerini kavrama ve uygulama becerisi yeterliliğı kazandırma amaçlanmıştır.							
Özet İçeriğı		Yiyecek içecek endüstrisi ve catering, catering işletmeleri, catering kavramı ve hizmet sistemleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	AŞL203
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	50
Ödev	1	10

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Yılmaz, Y. (2007). Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Detay Yayıncılık, Ankara
2	2. Gürsoy, D. (1997). Toplu Yemek Hizmeti, SOFRE Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek endüstrisi ve catering
2	Teorik	Catering işletmeleri
3	Teorik	Catering kavramı ve hizmet sistemleri
4	Teorik	Tesis içi yemek hizmetleri
5	Teorik	Tesis dışı yemek hizmetleri
6	Teorik	Catering servis sistemlerinin avantaj ve dezavantajları
7	Teorik	Kullanılan araç-gereç ve donanımlar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Sipariş alma
10	Teorik	Sözleşme ve yönetimi
11	Teorik	Menü
12	Teorik	Üretim sistemleri, geleneksel üretim sistemi
13	Teorik	Piştir-soğut ve Piştir dondur üretim sistemi
14	Teorik	Dağıtım ve servis
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (Final)

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Dönem Ödevi	1	10	1	11
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				51
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek-içecek endüstrisinin gelişimini anlatabilecektir.
2	Catering işletmeleri ve hizmet sistemlerinin kavrayabilecektir.
3	Catering işletmelerinde kullanılan araç-gereçleri tanımlayabilecektir.
4	Sipariş alma ve sözleşme süreçlerini açıklayabilecek.
5	Catering işletmelerinde menü ve menü planlamaya ilişkin ayrıntıları tanımlayabilecek.
6	Yemek üretim yöntemleri ve sistemlerinin bilecek.
7	Dağıtım ve servisle ilgili faktörleri açıklayabilecek

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	4	4	4	4	4	4	3
PÇ2	4	4	2	4	4	5	4
PÇ3	5	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5	5	5

