



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Catering							
Ders Kodu		YHM334		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Konaklama işletmelerinde ve catering kavramını öğrenmek							
Özet İçeriği		Konaklama işletmelerinde ve catering kavramını öğrenmek							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	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	Ara Sınav (Vize)	vize sınavı
7	Teorik	Catering servis sistemlerinin avantaj ve dezavantajları
8	Laboratuvar	Kullanılan araç-gereç ve donanımlar
9	Teorik	Üretim sistemleri, geleneksel üretim sistemi
10	Teorik	Sipariş alma
11	Teorik	Sözleşme ve yönetimi
12	Teorik	Menü PLANLAMA
13	Teorik	Piştirme yöntemleri
14	Teorik	Üretim sistemleri, geleneksel üretim sistemi
15	Teorik	Dağıtım ve servis
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu 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	2	2	56
Laboratuvar	2	4	1	10
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				78
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Catering işletmeleri ve hizmet sistemlerinin kavrayabilecektir.
2	Catering işletmelerinde menü ve menü planlamaya ilişkin ayrıntıları tanımlayabilecek.
3	Catering işletmelerinde kullanılan araç-gereçleri tanımlayabilecektir



4	Yemek üretim yöntemleri ve sistemlerinin bilecek.
5	Dağıtım ve servisle ilgili faktörleri açıklayabilecek.

Program Çıktıları (Konaklama İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	2	2	2	2	2
PÇ6	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	3	3	3	3	3
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	3	3	3	3	3
PÇ16	1				

