

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Ziyafet Servis Yönetimi	GST 305	3	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Ziyafetin özelliğine göre menü hazırlama, yiyeceklerini hazırlama ve servisi ile ilgili genel bilgileri kavrama ve uygulayabilme becerisini kazanma				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Ziyafet ve organizasyon hakkın bilgi sahibi olur.</i>			
	2	<i>Amacına göre ziyafet ve organizasyon görüşmesi yapar.</i>			
	3	<i>Organizasyonun başarılı şekilde gerçekleşmesi için planlama yapar.</i>			
	4	<i>Açık büfe hakkında bilgi sahibi olur ve uygulama yapar.</i>			
	5	<i>Banket servisi hakkında bilgi sahibi olur ve uygulama yapar.</i>			
	6	<i>Özel yemekler hakkında bilgi sahibi olur ve uygulama yapar.</i>			

DERS AKIŞI

Hafta	Teori	Uygulama
1	Ziyafetin Tanımı, Amacı, Ziyafet Çeşitleri	-
2	Ziyafet Organizasyon Görüşmelerinin Yapılması	Görüşme Uygulama
3	Amaca Göre Ziyafet Servis Yöntemleri	Uygulama
4	Amaca Göre Ziyafet Servis Yöntemleri Servis Yöntemine Göre Personelin Planlaması Miting Yapma	Uygulama
5	Kokteyl Servis	Uygulama
6	Açık Büfe servis	Uygulamaları
7	ARA SINAV	
8	Açık büfe kahvaltı planlama	Uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
9	Açık büfe öğle akşam yemekleri planlama	Uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları)

10	Özel yemeklerde planlama	Uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
11	Özel yemeklerde planlama	Uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
12	Özel yemeklerde planlama	Uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
13	Catering organizasyonu planlama	Uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
14	Catering organizasyonu planlama	Uygulama ve geri bildirim alma

KAYNAKÇA

- Yılmaz RAHMI, Rahmi Ustanın Yemek Kitabı, Yakamoz Yayınları.
- Michael F NENES, Internatinol Cuisine
- Gökdemir, A. Mutfak Hizmetleri Yönetimi Detay Yayıncılık.
- Gamze Bursa, No 22
- Cenk Sönmezsoy , Cafe Fernando, Okuyan Us Yayınları,

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		