

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

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Ziyafet Mutfağı ve Servisi	GST 208	4	1+2	3	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM				
Dersin Amacı	Ziyafetin özelliğine göre menü hazırlama, yiyeceklerini hazırlama ve servisi ile ilgili genel bilgileri kavrama ve uygulayabilme becerisini kazanma				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Ziyafetin Tanımı, Amacı, Ziyafet Çeşitleri
2	Amaca Göre Ziyafet Menüsünün Hazırlanması
3	Ziyafet Yemeği Menüsü Uygulamaları (Düğün.nişan vb.)
4	Ziyafet Yemeği Menüsü Uygulamaları (İş yeri yemekleri)
5	Ziyafet Yemeği Menüsü Uygulamaları (Protokol Yemekleri)
6	Ziyafet Yemeği Menüsü Uygulamaları (Temalı Ziyafet Menüsü Oluşturma, Planlanma ve Servisi Uygulamaları)
7	ARA SINAV
8	Kokteyl organizasyonları planlama ve uygulama
9	Kokteyl organizasyonları planlama ve uygulama
10	Açık büfe kahvaltı planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
11	Açık büfe öğle akşam yemekleri planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
12	İftar yemeği vb. özel yemeklerde planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
13	Catering organizasyonu planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
14	Catering organizasyonu planlama ve uygulama geri bildirim alma,

KAYNAKLAR

- Yılmaz RAHİMİ, Rahmi Ustanın Yemek Kitabı, Yakamoz Yayınları
- Michael F NENES, Internatinol Cuisine