

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	Seçmeli	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
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	Ziyafet Organizasyon Görüşmelerinin Yapılması
3	Amaca Göre Ziyafet Servis Yöntemleri
4	Amaca Göre Ziyafet Servis Yöntemleri Servis Yöntemine Göre Personelin Planlaması Miting Yapma
5	Kokteyl Servis Uygulamaları
6	Açık Büfe servis Uygulamaları
7	ARA SINAV
8	Açık büfe kahvaltı planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
9	Açık büfe öğle akşam yemekleri planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları)
10	Özel yemeklerde planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
11	Özel yemeklerde planlama ve uygulama (masa tanzimi, servisi uygulamaları),
12	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 Cousine