

READY-MADE MEALS AND CATERING SERVICES

GMS113 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	1
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Instructor	Dr. Öğr.Üyesi Başak ÖNCEL

Course objectives

Bu dersin amacı hazır yemekçilik sektöründe yenilikçi uygulamalar ve servis yöntemlerinin aşamaları-yöntemlerinin önemini öğrencilere kazandırmaktır.

Course content

Hazır yemek endüstrisi, toplu beslenme ilkeleri, catering uygulamaları, yiyecek ve içecek servis aşamaları ve yöntemleri ile ilgili teorik bilgiler aktarılacaktır.

Resources

Doğan, M., 2018. Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi. Nobel Yayıncılık.

Şengül, S., 2020. Yiyecek ve İçecek Servisi, Klasik ve Modern Yaklaşım. Detay Yayıncılık.

Learning outcomes

1	Hazır yemek ve catering sektörünün yapısını, kapsamını ve endüstriyel üretim süreçlerini açıklar.
2	Toplu beslenme sistemlerinde menü planlama, üretim alanı tasarımı ve hijyenik mutfak düzeni ilkelerini analiz eder.
3	Catering hizmetlerinde gıda güvenliği, kalite yönetimi, HACCP uygulamaları ve risk analizini uygular.
4	Farklı kurum ve sektörlerde (okul, hastane, turizm, uçak içi hizmetler vb.) uygulanan catering modellerini değerlendirir.

5	Catering hizmetlerinde ekip çalışması, iletişim, organizasyon ve profesyonel mutfak yönetimi becerilerini etkin şekilde kullanır.
---	---

Weekly topics

Week	Subject
1	Hazır yemek endüstrisi
2	Hazır yemek endüstrisi
3	Hazır yemek sektöründeki yenilikçi yaklaşımlar
4	Catering hizmetlerinde beslenme ilkeleri
5	Üretim alanı-Mutfak planlama ve hijyenik dizayn
6	Üretim alanı-Mutfak planlama ve hijyenik dizayn
7	Menü planlama
8	Ara sınav
9	Hijyen ve sanitasyon
10	Toplu beslenmede gıda güvenliği
11	Toplu beslenmede gıda güvenliği
12	Hazır yemek ve kalite yönetim sistemleri
13	Okul, mutfak ve kafeteryalarda catering uygulamaları
14	Hastanelerde catering uygulamaları
15	Turizm ve uçak içi hizmetlerde catering uygulamaları
16	Son sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Ara Sınav	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Total workload / ECTS			45 hours · 1,5 ECTS