

STORAGE AND PURCHASING

GMS115 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	1
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL
Prerequisite courses	-
Internship status	-

Course objectives

Bu dersin amacı öğrencilere yiyecek içecek işletmelerinde satın alma aşamalarını ve depolama koşullarının önemi hakkında bilgi vermektedir. Satın alma ve depolama konularında üretimden tüketime gerçekleşen her bir aşama kendi içerisinde örneklerle aktarılmaktadır.

Course content

Satın alma aşamaları, Menü planlama ve önemi, Stok kontrolü ve siparişlerin belirlenmesi, Depolama ve gıda güvenliği, Gıda etiketleme ve okuryazarlığının önemi, Kuru depolama, Soguk ve dondurarak depolama

Resources

Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satın Alma ve Depolama-editör: Erkan Sağlık, Muhammed Yılmaz

Learning outcomes

1	Satın alma prosedürlerini ve bu prosedürlerin işletme için önemini açıklar.
2	Stok kontrolü yöntemlerini uygular ve ürün envanteri çıkarır.

3	Gıdaların uygun koşullarda depolanması kurallarını açıklar ve farklı depolanma sistemleri arasındaki farklılıkları analiz eder.
4	Gıda atık kontrolü yöntemlerini ve atıkların depolanması süreçlerini standartlara göre değerlendirir.
5	Satın alma aşamasında göz önünde bulundurulacak faktörler arasındaki ilişkileri analiz eder.

Weekly topics

Week	Subject
1	Satın alma aşamasında gözönünde bulundurulacak faktörler
2	Ürün kalitesi
3	Tedarikçiler
4	Stok kontrolü ve siparişlerin belirlenmesi
5	Fiyat araştırması
6	Satın alma işleminin gerçekleşmesi
7	Ara sınav
8	Depolamada gıda güvenliği
9	Gıda etiketleme ve etiket okuryazarlığı
10	Kuru gıda depolama
11	Taze meyve sebze depolama
12	Soğutma ve dondurma yöntemleri ile depolama
13	Gıda atıklarının depolanması
14	Acil durumlar için depolama
15	Genel Değerlendirme
16	Final sınavı

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) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Soru-Yanıt	14	2	28
Total workload / ECTS			59 hours · 1,97 ECTS