

MASS NUTRITION SYSTEMS

GMS124 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	2
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Prerequisite courses	Yok
Internship status	Yok

Course objectives

Bu derste öğrenciler; yiyecek ve içecek hizmetlerinde sistem yaklaşımını, satın alma, depolama, üretim ve dağıtım konularında gıda hizmet operasyon sistemlerinin önemini açıklayabilecek ve gıda hizmet uygulamasını iyileştirebilecekler ve toplu beslenme kurumları için menü planlama, gıda ve içecek sistemlerinde yönetim becerilerini geliştirmek için gerekli olan donanımı kazanacaklardır. Ayrıca her türlü yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin sınıflandırılması, işletmelerde yiyecek-içecek ile ilgili bölümlerin yönetimi ve organizasyonu, besinlerin ve hammaddelerin işletmelere kabulüyle ilgili önemli olan kurallar, depolama ve üretim şekilleri, yiyecek ve içecek servis yöntemlerini öğreneceklerdir.

Course content

Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli, İşletmelerin Sınıflandırılması, Pazarlama, Menü Planlama, Besinlerin Ön Hazırlığı, Standart Tarifeler, Mutfaklarda Kullanılana Araç ve Gereçler, Mutfak Ekipmanları, Hijyen ve Sanitasyon, Fiyatlandırma ve Gelir Yönetimi, Satın alma Yöntemleri ve Şartnameler, Depolama, Ticari Nitelikli İşletmelerden Beslenme Hizmetleri Organizasyonu

Resources

Gisslen W, Essentials of Professional Cooking ,John Wiley & Sons Inc, USA, 2004

Marriott N G, Principles of Food Sanitation, Fourth Edition, An Aspen Publication, Gaithersburg, Mayland, 1999

Mersin Şehir Hastanesi Sağlık Bakanlığınca hazırlanan Yemek Üretim ve Sunum Şartnamesi

Other recommended points

Yok

Learning outcomes

1	Yiyecek ve içecek hizmetlerinde sistem yaklaşımını açıklar.
2	Satın alma, depolama, dağıtım ve üretim konularında gıda hizmet operasyon sistemlerinin önemini açıklar ve gerekçelendirir.
3	Satın alma, depolama, dağıtım ve üretim süreçlerinde var olan bir gıda hizmet uygulamasını analiz ederek iyileştirir/geliştirir.
4	Toplu beslenme kurumlarının ihtiyaçlarına ve standartlarına uygun menü planlar/tasarlar.
5	Gıda ve içecek sistemlerinde yönetim becerilerini geliştirmek için gerekli olan kuramsal ve pratik donanımı mutfak operasyonlarında uygular/sergiler.

Weekly topics

Week	Subject
1	Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli
2	İşletmelerin Sınıflandırılması
3	Pazarlama
4	Menü Planlama-1
5	Menü Planlama-2
6	Besinlerin Ön Hazırlığı ve Pişirilmesi
7	Standart Tarifeler
8	Ara Sınav
9	Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler
10	Mutfak Ekipmanları
11	Hijyen ve Sanitasyon
12	Fiyatlandırma ve Gelir Yönetimi

Week	Subject
13	Satın Alma Yöntemleri ve Şartnameler
14	Depolama
15	Ticari Nitelikli İşletmelerden Beslenme Hizmetleri Organizasyonu
16	Final

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	3	3
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	7	7
Bireysel Çalışma	1	7	7
Final Sınavı	1	3	3
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	7	7

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Self Study	14	1	14
Uygulama/Pratik	14	1	14
Total workload / ECTS			55 hours · 1,83 ECTS