



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Ziyafet Mutfağı
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Dilek KOÇAK
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 08:00-11:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Salı 15:00-16:00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi, uygulama çalışması Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden; haftanın konusunu derse gelmeden önce çeşitli kaynaklardan araştırması, uygulama reçetelerini hazırlaması, gerekli ön hazırlıkları yaparak, kişisel bakım kurallarını uygulayarak, aşçılık üniformalarını giyerek derse gelmesi beklenmektedir.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste öğrenciye, ziyafetin anlamı, kapsamı, önemi kavratılarak, ziyafet organizasyonları planlayıp, ziyafet yemekleri hazırlayıp sunabilme yeterliliği kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Ziyafetin anlamını, kapsamını, önemini kavrar. 2. Ziyafet organizasyonları planlar. 3. Ziyafet yemeklerini hazırlar ve sunar. 4.Outside Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapar. 5. Outside Catering ürünlerini hazırlar ve sunar. 6. Maliyet Kontrolü yapar, ziyafet organizasyonlarını pazarlar.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta</b> Ziyafetin anlamı ve kapsamı, ziyafetlerde planlamanın önemi ve planlama süreci. <b>2.Hafta</b> Ziyafet ve catering faaliyetlerinin yönetimi. <b>3.Hafta</b> Büfe organizasyonu planlama. <b>4.Hafta</b> Kahvaltı büfesi, brunch büfesi ürünlerini hazırlama ve sunma. <b>5.Hafta</b> Gala büfesi, resepsiyon büfesi ürünleri hazırlama ve sunma. <b>6.Hafta</b> Coffee break etkinliği planlama, ürünleri hazırlama ve sunma. <b>7.Hafta</b> Kokteyl parti- kokteyl prolonge organizasyonu yapma. <b>8.Hafta</b> Kokteyl ürünlerini hazırlama ve sunma. <b>9.Hafta</b> Kokteyl prolonge ürünleri hazırlama ve sunma. <b>10.Hafta</b> Set menü, masa servisi, protokol yemeği organizasyonu planlama. <b>11.Hafta</b> Protokol yemeği ürünleri hazırlama ve sunma. <b>12.Hafta</b> Toplantı organizasyonu planlama, ürünleri hazırlama ve sunma. <b>13.Hafta</b> Barbekü / BBQ organizasyonu planlama, ürünleri hazırlayıp sunma. <b>14.Hafta</b> Yiyecek içecek işletmelerinde ziyafet organizasyonlarının pazarlanması ve bütçesi catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma.
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	Kısa sınav: %20 Ara sınav :%30 Final: %50 Bütünleme:



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Rızaoğlu, B. Hançer, M. (2005). *Menü ve Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık  
Türkan, C. (2009). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Cemalturkan Yayınları  
Yılmaz, Y. (2007). *Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık  
Sevinç, N. (2004). *Ziyafet ve İkrâm Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık

**Değerlendirme Sistemi**

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	1	-	-	4	5	4	5	3	5	5	5
ÖÇ2	4	3	5	-	4	4	5	4	3	5	4	5
ÖÇ3	3	4	5	-	3	3	4	5	3	5	5	5
ÖÇ4	4	3	5	-	4	4	5	4	3	5	4	5
ÖÇ5	4	4	5	-	3	3	4	5	3	5	5	5
ÖÇ6	5	5	4	-	5	4	3	3	3	5	5	5
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>					

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Ziyafet Mutfağı	4	3	5	-	5	4	4	4	3	5	5	5