Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ229 - Ziyafet Mutfağı**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+4
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. OSMAN GÜLDEMİR

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	---
Önerilen Kaynaklar	Nenes, Micheal F. International Cuisine. John Wiley & Sons, Inc.Yılmaz, Rahmi. Rahmi Usta'nın Yemek Kitabı. Yakamoz Yayınları.
Staj & Uygulama	Ziyafet yemeği uygulamaları yapılmaktadır.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilere aşçılık açısından ziyafetin anlamını aktarmak, ziyafet menüleri ve organizasyonları planlamak, satın alma listeleri hazırlamak, ziyafete uygun araç-gereç ile mise en place (ön hazırlık) süreçlerini yönetmeyi öğretmektir. Ayrıca öğrencilerin ziyafet yemeklerini ve catering operasyonlarını hazırlayıp sunabilmesini, açık büfe, kokteyl ve resepsiyon organizasyonlarını yürütmesini, bu süreçlere yönelik örnek sunumlar hazırlayarak faaliyetlerden geri dönüt alabilme becerisi kazanmasını sağlamaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Aşçılar açısından ziyafetin anlamını aktarma	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Ziyafet menüleri planlama	Anlatım, Tartışma, Proje Tasarımı/Yönetimi
3. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Ziyafet menüleri planlama	Anlatım, Proje Tasarımı/Yönetimi
4. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Ziyafet organizasyonu planlama	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
5. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Ziyafet satın alma listesi hazırlama	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Gösteri, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
6. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Ziyafete uygun araç ve gereçleri hazırlama	Anlatım, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
7. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Ziyafet için ön hazırlık yapma	Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
8. hafta	ÖÇ-1	Ziyafet yemeklerini hazırlama	Gözlem, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
9. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hâle getirme	Takım/Grup Çalışması, Gösteri, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
10. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Örnek ziyafet sunumu hazırlama	Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
11. hafta	ÖÇ-3	Ziyafet faaliyetlerinden dönüt alma	Anlatım, Gösteri, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
12. hafta	ÖÇ-3	Açık büfe hazırlama	Anlatım, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
13. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Kokteyl hazırlama	Anlatım, Takım/Grup Çalışması, Gösteri, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
14. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Resepsiyon hazırlama	Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Ziyafet yemeklerini hazırlayıp sunabilecektir.
2	Ziyafet operasyonu yürütebilecektir.
3	Açık büfe operasyonları yürütebilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Açlığa son ✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Ekonomi, Finans ve Yönetim ✓ Medya, Tasarım ve Yaratıcı Sanatlar ✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Toplum, Hukuk ve İletişim

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	1.00	11	11
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	2.00	11	22
Ödevler	2.00	5	10
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	3.00	1	3
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	2.00	6	12
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	2.00	6	12
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	4.00	8	32
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**4.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Boşluk Doldurma Testi ✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Uygulama

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	20
Dönem Sonu Sınavı	1	40
2.Ara Sınav	1	40
	Toplam (%)	**100**

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Ders kapsamındaki toplumsal katkı faaliyetlerinde işbirliği yapılan dış paydaşlar:
✓ Özel sektör / sanayi kuruluşları

Ders kapsamında gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetlerinin hedef kitlesi:
✓ Yerel toplum / genel toplum ✓ Kamu çalışanları ✓ Özel sektör / sanayi çalışanları

Ders kapsamında ortaya çıkan toplumsal katkının türü:
✓ Eğitim ve bilgi paylaşımı ✓ Beceri geliştirme / kapasite geliştirme ✓ Sosyal dayanışma / sosyal destek