



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271216013	DERSİN ADI	Banket Uygulamaları
--------------------	-----------	-------------------	---------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	2	2	0	3	6	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje		1	40
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Banket operasyonlarını planlamak ve üretimini gerçekleştirmek
----------------------------	---

DERSİN AMAÇLARI	Banket operasyonlarının gelişim sürecini ve tüm paydaşlarını bilir Banket operasyonlarını menü, ekipman, üretim süreçleri ve sunum kapsamında planlar Banket üretimini gerçekleştirir Banket operasyonlarını raporlar Tüm ders çıktılarını, bunları kapsayan oyunlaştırılmış ve öğrenciyi sürece dâhil eden bir kurgu/proje ile kazandırmak.
------------------------	--

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Yiyecek içecek operasyonlarını planlama, yönetme ve raporlama becerilerini geliştirmek. Banket operasyonlarında mutfağı, genel süreç içerisindeki aktörlerden biri olarak görebilme ve aktörlerin sistem içerisindeki etkileşimini fark edebilme yeteneklerini geliştirmek. Dersin işleyişiyle ilgili tüm karar süreçlerinde, öğrenciyi, kararı etkileyebilecek şekilde sürece dahil ederek; dersi gerçek operasyon simülasyonları şeklinde oyunlaştırmak.
--	--

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Menü planlama Gıda, ekipman ve süreç planlama Ekip çalışması içerisinde çalışan ve yöneten rollerini deneyimleme Operasyon raporlama
---------------------------------	---

TEMEL DERS KİTABI	
--------------------------	--

YARDIMCI KAYNAKLAR	Carduff, E., Kowit, A., Colins, L., Mayer, S., & Greenhaus, R. (2018). The new essentials cookbook : a modern guide to better cooking / America's Test Kitchen. Boston: America's Test Kitchen. Miller, J., & Laning, T. (2015). Baking Step by Step. New York : Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company. Peternell, C. (2016). A Recipe For Cooking. New York: HarperCollins Publishers Inc. Pirello, C. (2018). Back to the cutting board : luscious plant-based recipes to make you fall in love (again) with the art of cooking. Dallas: BenBella.
---------------------------	--

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	
--	--

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Banket mutfağı ve genel mutfak üretimi içerisindeki yeri
2	Sektörel banket uygulamaları
3	Dönem içerisinde uygulama derslerinde takip edilecek haftalık menülerin paylaşımı ve tanıtımı (Oyunun tanıtımı)
4	Uygulama derslerinde birlikte çalışacak ekiplerin ve takımların oluşturulması. Uygulama dersi yönetim ve sorumlulukları hakkında tartışmalar. (Oyun Planı)
5	Menü üretim unsurlarının planlanması (Action Plan)
6	Uygulama (Action)
7	Uygulama
8	Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar
9	Uygulama
10	Uygulama
11	Uygulama
12	Uygulama
13	Uygulama
14	Uygulama
15, 16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	X		
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.	X		
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.		X	
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.		X	
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	X		
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.	X		
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.		X	
8	Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.		X	
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.		X	
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.	X		
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.	X		
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.	X		
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	X		
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		X	

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Yılmaz Sever