GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	READY MADE CATERING SYSTEMS / READY MADE CATERING SYSTEMS	
Ders Kodu / Course Code	UGTS2262013272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Toplu yemek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulayıp uygulatabilme becerisini kazanmak.	The bulk food service establishments, food menu, preparation, preparation of meals according to food safety practices, and service to manage the dispatch of personnel to ensure hygiene and workplace learning and to develop skills and apply
İçeriği / Content	Hazır Yemek Endüstrisi, Beslenme İlkeleri, Menü Planlama, Mutfak Planlama, Ekipman Seçimi ve Yerleşimi, Hazır Yemek Sistemlerinde Depolama, Hazır Yemek Sistemlerinde Hijyen ve Sanitasyon, Gıda Hazırlama Yöntemleri, Temizlik ve Dezenfeksiyon, Hazır Yemek Sistemlerinde Kalite Uygulamaları	Ready Food Industry, Nutrition Policy, menu planning, kitchen planning, equipment selection and layout, storage in Caterers System, Hygiene and Sanitation in Caterers system, food preparation methods, cleaning and disinfection, Quality Practices in Caterers System
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Hazır Yemek Sistemleri- Prof. Dr. Mustafa TAYAR, Doç. Dr. Canan HECER	Catering Systems Prof. Dr. Mustafa TAYAR, Assoc. Dr. Canan TECER
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yrd. Doç. Dr. Hilal TOZLU ÇELİK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Hazır yemek sektörünü tanıyarak gelişmeleri takip edebilme	Prepared meals and be able to follow developments in the sector by allowing
2	Yemek üretim ve servisinde hijyen kurallarını uygulayabilme	Food production and service to apply the rules of hygiene
3	Yemeklerden mikrobiyolojik analizler için numune alabilme	Meals to take samples for microbiological analysis
4	Yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanları tanıyarak kullanabilme	Use tools and equipment used in the food sector by allowing
5	Reçete hazırlayabilme,maliyet çıkartabilme	The recipe to prepare, print out a cost
6	Depo stoklarını takip edebilme ve sipariş planlayabilme	Warehouse inventories and orders to follow the plan
7	Müşteri ilişkilerini doğru yürütebilme	Customer relations and conduct towards
8	Personele kişisel hijyen ve gıda güvenliği eğitimleri verebilme	Give an education of personal hygiene and food safety to personnel
9	HACCP sistemini uygulayabilme	To implement the HACCP system
10	Besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması ve saklanması yöntemlerini öğrenerek uygulayabilme	According to the rules of hygiene and food safety practices of food preparation and storage methods to apply learning

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Toplu yemek sektörünü tanımak				
	Bulk food industry to recognize				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Yemek fabrikalarında organizasyon ve görev dağılımları				
	Distributions of these factories and task organization				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Yemek fabrikalarında kullanılan alet ve ekipmanları tanımak ve işlevlerini öğrenmek				
	Recognize and learn the functions of tools and equipment used in these factories				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Gıda depolama ve depoların etkin kullanımı				
	Effective use of food storage and warehouses				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Mal kabul işlemleri ve numune alma				
	Acceptance procedures and sampling of goods				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekipman ve personel hijyenini öğrenmek				
	Equipment and personnel to learn hygiene				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güvenli gıda hazırlama tekniklerini öğrenmek				
	Learn safe food handling techniques				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda zehirlenmelerine neden olan mikroorganizmaları öğrenmek				
	Repeating courses and midterm exam				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemeklerin gıda güvenliği kurallarına göre sevk edilmesi ve servisi				
	Find microorganisms that cause food poisoning				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek menüsü planlama				
	According to the rules of food safety and service of meals to be shipped				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Maliyet hesapları				
	Planning Meal Menu				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müşteri şikayeti örneklerinin incelenmesi				
	Cost calculations				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek fabrikalarında HACCP uygulamaları				
	Studying examples of customer complaints				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek fabrikalarında HACCP uygulamaları				
	HACCP implementation in these factories				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final exams				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	1.00	14.00
Tartışma / Discussion	14	1.00	14.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5.00	5.00
Toplam / Total:	61	19.00	97.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 97.00/30.00 = 3.23 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 97.00 / 30.00 = 3.23 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Hazır yemek sektörünü tanıyarak gelişmeleri takip edebilme / Prepared meals and be able to follow developments in the sector by allowing	3	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.Yemek üretim ve servisinde hijyen kurallarını uygulayabilme / Food production and service to apply the rules of hygiene	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
3.Yemeklerden mikrobiyolojik analizler için numune alabilme / Meals to take samples for microbiological analysis	2	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	3

4.Yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanları tanıyarak kullanabilme / Use tools and equipment used in the food sector by allowing	1	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	3	5	4	4
5.Reçete hazırlayabilme,maliyet çıkartabilme / The recipe to prepare, print out a cost	3	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	4	5	4	4
6.Depo stoklarını takip edebilme ve sipariş planlayabilme / Warehouse inventories and orders to follow the plan	3	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	5	5
7.Müşteri ilişkilerini doğru yürütebilme / Customer relations and conduct towards	1	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5
8.Personele kişisel hijyen ve gıda güvenliği eğitimleri verebilme / Give an education of personal hygiene and food safety to personnel	2	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5
9.HACCP sistemini uygulayabilme / To implement the HACCP system	2	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5
10.Besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması ve saklanması yöntemlerini öğrenerek uygulayabilme / According to the rules of hygiene and food safety practices of food preparation and storage methods to apply learning	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high