

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Ziyafet Mutfağı	2201404	IV	3+0	3	4
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirilebilmesidir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Ziyafet organizasyonu yapar, 2. Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapar, 3. Out side Catering faaliyetini yapar, 4. Açık büfe yiyecekleri hazırlayabilir/hazırlar.				
Dersin İçeriği	Ziyafet organizasyonu yapılması, Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkların yapılması, Out side Catering faaliyetinin yapılması, Açık büfe yiyeceklerinin hazırlanması/hazırlatılması.				
Haftalar	Konular				
1	Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması				
2	Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması				
3	Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi				
4	Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi				
5	Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması				
6	Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması				
7	Ara Sınav				
8	Uygun Araç Ve Gereçlerin Hazırlanıp Yemeklerin Sunuma Hazırlanması				
9	Catering Faaliyeti Sonrası Geri Bildirim Alınması				
10	Catering Faaliyeti Sonrası Geri Bildirim Alınması				
11	Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması				
12	Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması				
13	Açık Büfe İçin Yemek Ve Kokteyl Hazırlanması				
14	Açık Büfe İçin Yemek Ve Kokteyl Hazırlanması				
Genel Yeterlilikler					
1. Mutfak ortamında, ziyafet emrini(memorandum) olarak ziyafetin amacına uygun olarak ön hazırlıkları yapabilir. 2. Mutfak ortamında, ziyafet menüsünün özelliğine uygun olarak, ziyafet yemeklerini hazırlayabilir. 3. Mutfak ortamında, ziyafetin servis şekline göre yemeklerin uygun şartlarda servise kadar muhafaza edilerek, istenilen nitelikte sunumunu sağlayabilir.					
Kaynaklar					
Gürel, M., Gürel G. (1994). <i>Servis ve Bar</i> . Antalya: MEB Yayınları. Sevinç, N. (2008). <i>Ziyafet ve İkrâm Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık. Koçak, N. (2004). <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav:% 40 Final:% 60 Bütünleme					

Program Öğrenme Çıktıları İle DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ2	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi															
Dersler	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Ziyafet Mutfağı	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5