2025 – 2026 / Toplu Yemek ve Organizasyon Planlama
GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Toplu Yemek ve Organizasyon Planlama
Ders Kodu / Course Code	
Ders Türü / Course Type	Zorunlu Ders
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans
Ders Akts Kredi / ECTS	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0
Dersin Verildiği Yıl / Year	1
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok
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 kazandırmak amaçlanmaktadır.
İçeriği / Content	Hazır yemek sistemleri, toplu beslenme ve özellikleri, toplu beslenme sistemlerinde üretim aşamaları ve mutfak organizasyonu ile hazır yemek sistemlerinde yemek hazırlama yöntemleri, hazır yemek sektöründeki gelişimler, yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanlar, besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamaları.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	
Staj Durumu / Internship Status	
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersin Öğretim Üyesi tarafından hazırlanmış ders notları, 1-Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu Prof. Dr. Yasemin Beyhan Ankara, Nobel Tıp Kitabevi; 2-Toplu Yemek Sistemleri Catering ve Menü Planlama, Yılmaz Seçim, Atlas Akademi; 3- Toplu Yemek İşletmeleri İçin Yiyecek İçecek Yönetimi, Doç. Dr. Mehmet Oğuzhan İlhan, Gürcan Karadut, Detay Yayıncılık 2018; 4- Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, Yrd. Doç. Dr. Yaşar Yılmaz, Detay Yayıncılık 2016 5- Yiyecek İçecek Hizmetleri, Anadolu Yayıncılık, 2012.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR

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 Beslenme Sistemlerine Giriş			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
2	Toplu Beslenmenin Tanımı ve Tarihçesi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
3	Toplu Beslenme Sistemlerinde Mutfak Tasarımı, Çeşitleri ve Bölümleri			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
4	Toplu Beslenme Sistemlerinde Mutfak Bölümleri, Teslim Alma, Depolama			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
5	Mutfak ve Yemekhanelerde Dikkat Edilmesi Gerekenler			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır

	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
6	Toplu Yemek Sistemlerinde Organizasyon Şeması ve Görev Tanımları			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
7	Toplu Yemek Sistemi ve Yönetimi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
8	Ara Sınav				
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
9	Organizasyon ve Servis Çeşitler			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
10	Okul Yemekhane ve Kafeteryalarında Toplu Beslenme (Catering) Uygulamaları			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
11	Hastanelerde Toplu Beslenme (Catering) Uygulamları			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
12	Ziyafet (Banket) Yönetimi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**

13	Hazır Yemek Sistemleri			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
14	Toplu Beslenme ve Hazır Yemek Kuruluşlarında Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
15	Toplu Beslenme ve Hazır Yemek Kuruluşlarında Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
16	Final Sınavı				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam Iş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	6	2	12
Bireysel Çalışma / Self Study	9	4	36
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2	28
Final Sınavı / Final Examination	1	1	1
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	2	12
Toplam / Total:	37	12	90
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 90,00/30,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 90,00 / 30,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM AND LEARNING OUTCOMES

Ders Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Öğrenme Çıktıları / Program Outcomes													
	PÖÇ1	PÖÇ2	PÖÇ3	PÖÇ4	PÖÇ5	PÖÇ6	PÖÇ7	PÖÇ8	PÖÇ9	PÖÇ10	PÖÇ11	PÖÇ12	PÖÇ13	PÖÇ14
1.Toplu Beslenme Sistemleri hakkında bilgi sahibi olur					3		4	5	2	3	3	2		2
2.Toplu Beslenme Sisteminin kapsamını ve işleyişini öğrenir, yönetim ve organizasyonu tanımlar					3	3	2	5	2	3	3	2		2
3.Toplu Beslenme Sistemlerinde menü planlama yapabilir, kalori ve enerji değerlerini hesaplayabilir							4		2	2		5		2
4.Mutfak ve yemekhane planlamasında gerekli olan fiziki koşulları düzenler, kullanılan araç ve gereçleri tanır					3					1		1	1	2
5.Toplu Beslenme Sistemlerinde hammadde seçimi ve kabul kriterlerini bilir ve etkin satın alma stratejileri geliştirir				2			2		2	2				2
6.Teslim alma, depolama süreçlerini yönetir				2			1		2	2				2

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

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes	Katkı Düzeyi				
	1	2	3	4	5
1-Temel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur					
2-Mesleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur					
3-Alan konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur					
4-Mesleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur					
5-Mutfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir					
6-Arkadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir					x
7-Temel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir					
8-Mutfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir					x
9-Aşçılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur		x			
10-Aşçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur			x		

11-Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur					x
12-Sağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir		x			
13-Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular		x			
14-Turizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur			x		

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