

ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ

1	Ders Adı:	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ
2	Ders Kodu:	GESS012
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör. ÇETİN ÖZUĞUR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Çetin Özüğür cozugur@uludag.edu.tr 42376
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	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.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Temizlik hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili bilgilerin alınmasını, yeterli ve dengeli beslenme ve ayrıca bu bilgilerin nasıl kullanılacağını öğretir. Beslenme ve iş planlama konusunda tecrübe sağlar.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Hazır yemek ve sektördeki gelişmeleri takip edebilme imkanı vererek;
	2	Gıda üretimi ve servisinde hijyen kurallarını uygulamak;
	3	Mikrobiyolojik analiz için numune alınacak yemekler;
	4	Gıda sektöründe kullanılan araç ve gereçlerin kullanımına izin vererek;
	5	Tarifi hazırlamak, maliyetini yazdırmak;
	6	Depo envanter ve siparişlerini takip etmek için plan;
	7	Müşteri ilişkileri ve davranışları;
	8	Personele kişisel hijyen ve gıda güvenliği eğitimi vermek;
	9	HACCP sistemini uygulamak için;
	10	Hijyen kurallarına ve gıda güvenliği uygulamalarına göre gıda hazırlama ve saklama yöntemlerini öğrenerek uygulamak;
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Toplu gıda endüstrisini tanımak	
2	Bu fabrikaların dağılımları ve görev organizasyonu	
3	Bu fabrikalarda kullanılan alet ve ekipmanların fonksiyonlarını tanır ve öğrenir.	
4	Gıda depolama ve depoların etkin kullanımı	
5	Kabul prosedürleri ve mal numunesi	
6	Hijyeni öğrenecek ekipman ve personel	
7	Güvenli gıda işleme tekniklerini öğrenin	
8	Ders tekrarı ve ara sınav	
9	Gıda zehirlenmesine neden olan mikroorganizmaları bulun	
10	Sevk edilecek yemeklerin gıda güvenliği ve servisi kurallarına uygun olarak	
11	Yemek Menüsü Planlama	
12	Maliyet hesaplamaları Catering ve Cook Chill Sistemi	
13	Müşteri şikayetleri örneklerinin incelenmesi	
14	Bu fabrikalarda HACCP uygulaması	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Hazır yemek Sistemleri Ders Notu Öğr.Gör.Çetin Çetin Özüğür GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Prof. Dr. S. Bulduk MUTFAK TEKNOLOJİSİ KİTABI C.Türkan Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen kontrolü Dr. A. Dağ
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		30.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		10.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	6	6.00	36.00
Ödevler	1	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	6.00	6.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	0	1	0	3	2	0	0	0	5	3	0	0	0	0	0
ÖK2	0	5	3	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	4	5	0	2	0	0	2	0	1	2	0	0	0	0	0
ÖK4	4	0	0	0	0	1	5	0	0	1	0	1	0	0	0	0
ÖK5	1	0	0	2	0	4	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0
ÖK6	3	2	0	3	0	1	0	0	1	0	2	2	0	0	0	0
ÖK7	2	0	0	2	0	0	1	0	0	2	2	0	0	0	0	0
ÖK8	1	5	4	1	3	0	0	4	0	2	2	0	0	0	0	0
ÖK9	2	5	5	3	3	0	0	4	0	2	4	0	0	0	0	0
ÖK10	1	5	4	2	2	0	3	4	0	4	4	4	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			