

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Cabin Catering Methods / Cabin Catering Methods	
Ders Kodu / Course Code	OSHK154	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Uçak içi servis prosedürleri, servis ekipmanları, alakart servis, yolcu tiplerine, yolculuk saatlerine ve yolcu sınıfına uygun menüler ve içerikleri hakkında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to provide information about in-flight service procedures, service equipment, à la carte service, menus and contents suitable for passenger types, travel times and passenger class.
İçeriği / Content	Uçuş sırasında servis edilecek yiyecek ve içeceklerle ilgili ön hazırlıklar, servis ikram prosedürleri ve servis esnasında ihtiyaç duyulan ekipmanların içerikleri hakkında detaylı bilgiler aktarılıp, öğrencilerin uçak içi servis, ikram yeteneklerinin geliştirilebilmesi için mock up içerisinde uygulamalı servis çalışmaları yapılacaktır.	Detailed information about the preparations for the food and beverages to be served during the flight, the service catering procedures and the contents of the equipment needed during the service will be conveyed, and applied service work will be carried out in the mock up to improve the in-flight service and catering skills of the students.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	BELGİN DUMAN MALAK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Uçak içi servis ve ikramın önemi açıklanır.	The importance of in-flight service and catering is explained.
2	Kabinde yapılan servis şekillerini ve servis için gerekli ikram ve kırtasiye malzemelerini öğrenme	Learning the service types in the cabin and the catering and stationery materials required for service
3	Uçuş sınıfları arasındaki farkları ve uygun ikram çeşidini öğrenme	Learning the differences between flight classes and the appropriate type of catering
4	İçecek ve yiyecek ikramı konusunda pratik beceriye sahip olma	Having practical skills in providing drinks and food
5	Serviste dikkat edilmesi gereken usulleri kavrama	Understanding the procedures to be considered in the service

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünden bugüne uçakta ikram				
	Catering on the plane from yesterday to today				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uçakta ikram ve önemi				
	Catering on board and its importance				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İkramın yolcu üzerindeki etkisi				
	The effect of the catering on the passenger				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İkram planlamasındaki ana faktörler				
	Main factors in catering planning				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İkram planlamasındaki ana faktörler				
	Main factors in catering planning				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İkram öncesi galley hazırlıkları				
	Galley preparations before the catering				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İkram ürünlerinin temini				
	Supply of catering products				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Usulleri				
	Service Procedures				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Usulleri				
	Service Procedures				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gally'de kullanılan malzemeler				
	Materials used in Gally				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekip yemeği				
	Team dinner				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uçaklarda ikram edilen menü seçenekleri				
	Menu options served on board				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüm konular genel tekrar				
	All topics general review				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL SINAVI				
	FINAL EXAM				

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
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	15.00	15.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20.00	20.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	10.00	10.00
Final Sınavı / Final Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	25.00	25.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	15.00	15.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	10.00	10.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	8	125.00	125.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 125.00/25.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 125.00 / 25.00 = 5.00 ~ 5.00			

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.Uçak içi servis ve ikramın önemi açıklanır. / The importance of in-flight service and catering is explained.	5	5	5	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
2.Kabinde yapılan servis şekillerini ve servis için gerekli ikram ve kırtasiye malzemelerini öğrenme / Learning the service types in the cabin and the catering and stationery materials required for service	4	4	4	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4
3.Uçuş sınıfları arasındaki farkları ve uygun ikram çeşidini öğrenme / Learning the differences between flight classes and the appropriate type of catering	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	5	5	5
4.İçecek ve yiyecek ikramı konusunda pratik beceriye sahip olma / Having practical skills in providing drinks and food	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5.Serviste dikkat edilmesi gereken usulleri kavrama / Understanding the procedures to be considered in the service	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

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