

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Catering Methods in the Cabin / Catering Methods in the Cabin	
Ders Kodu / Course Code	OSHK270	
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)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	no
Amacı / Purpose	Tehlikeli Maddelerin havayolu taşımacılığı içerisinde taşıması ile ilgili uluslararası ve ulusal kurallara göre taşıma kurallarının uygulanmasının öğretilmesi amaçlanmaktadır. Dünyanın küreselleşme kapsamında hızlı, emniyetli ve güvenli taşımacılık hizmeti kesintisiz olarak hava kargo taşımacılığı tarafından verilmektedir. Hava kargo taşımacılığı bölgeler arasındaki coğrafi sınırları kaldırmaktadır. Hava kargo ve i öğrencilere mümkün olduğunca sade ve anlaşılır bir dille bilgiler aktarılmaya çalışılmıştır.	It is aimed to teach the application of transportation rules according to international and national rules regarding the transportation of Dangerous Goods in air transportation. Fast, safe and secure transportation within the scope of globalization of the world The service is provided uninterruptedly by air cargo transportation. Air cargo Transport removes geographical boundaries between regions. We have tried to convey information to air cargo and i students in as simple and understandable a language as possible.
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	Tehlikeli Maddelerin havayolu taşımacılığı için çok önemli olup özellikle hareket, load master, havayolu taşımacılığı,handling şirketleri vb meslek gruplarına yönelecek olan öğrencilerimiz için mesleki alt yapıları açısından önemli olacaktır. Ders içeriklerinin bu yönde değerlendirilerek çalışılması faydalı olacaktır. Ders içeriğinde, taşıması ile ilgili uluslararası ve ulusal kurallara göre taşıma kurallarının uygulanmasının öğrenilmesi tavsiye edilir.	It is very important for the air transportation of Dangerous Goods and will be especially important for our students who will focus on professional groups such as operations, load master, air transportation, handling companies etc. in terms of their professional infrastructure. It would be beneficial to study the course contents by evaluating them in this direction. In the course content, it is recommended to learn the application of transportation rules according to international and national rules regarding transportation.
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NO

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	International Air Transport Association (2015). Dangerous Goods Regulations, 56. Baskı. International Civil Aviation Organization (2009-2010). Technical Instructions for the Safe Transport of Dangerous Goods by Air (Doc 9284). https://en.wikipedia.org/wiki/ValuJet_Flight_592 https://flyingswissmade.wordpress.com/2012/02/17/notociloadsheety-i-inne/ https://www.iata.org/publications/dgr/Pages/handling-labels.aspx https://www.iata.org/publications/dgr/Pages/hazard-labels.aspx#1 http://www.labelmaster.com/hazmat-source/hazmat-labeling-placarding-marking http://www.turkishairlines.com/en-int/travel-information/baggage/dangerous-goods	International Air Transport Association (2015). dangerous Goods Regulations, 56th Edition. International Civil Aviation Organization (2009-2010). Technical Instructions for the Safe Transport of Dangerous Goods by Air (Doc 9284). https://en.wikipedia.org/wiki/ValuJet_Flight_592 https://flyingswissmade.wordpress.com/2012/02/17/notociloadsheety-i-inne/ https://www.iata.org/publications/dgr/Pages/handling-labels.aspx https://www.iata.org/publications/dgr/Pages/hazard-labels.aspx#1 http://www.labelmaster.com/hazmat-source/hazmat-labeling-placarding-marking http://www.turkishairlines.com/en-int/travel-information/baggage/dangerous-goods
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gr. Necla ÇAPUK YILDIRIM	LECTURER Necla ÇAPUK YILDIRIM

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	5	5	4	4	4	4	4	5	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