BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı | AŞÇ253 | 1 | 3 + 0 | 4,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) |
| Amaç | Bu derste her sektörde hizmet veren ayrı ayrı mutfak kuruluşlarının nasıl işlediğini ve tasarımlarının nasıl yapıldığı anlatılacaktır. Öğrenciler bir mutfak kurulumu yapabilir pozisyona geleceklerdir. |
| Ders İçeriği | Temel Mutfak Bilgisi, Mutfağın Örgütsel Yapısı, Mutfak Yönetimi, Yiyecek Döngüsü, Servis Sistemleri, Mutfak Tasarımı, Mutfak Tipleri, Mutfak İşleyişi |
| Ders Kaynakları | Koçak, N. (2016). Yiyecek içecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Yiyecek servis sistemleri |
| 2 | Yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi |
| 3 | Yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi |
| 4 | Endüstriyel mutfak malzemeleri -Cafe-bar mutfakları tasarım ve işleyiş süreci |
| 5 | Ar-ge mutfakları tasarım ve işleyiş süreci |
| 6 | Havalimanı hizmet mutfakları ve tasarım ve işleyiş süreci |
| 7 | Ara sınav. Havalimanı hizmet mutfakları ve tasarım ve işleyiş süreci |
| 8 | Fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarım süreci |
| 9 | Otel mutfakları tasarım ve işleyiş süreci |
| 10 | Restoran mutfakları tasarım ve işleyiş süreci |
| 11 | Pastane mutfakları tasarım ve işleyiş süreci |
| 12 | Özel tasarım mutfaklar |
| 13 | Mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme |
| 14 | Mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir. |
| 2 | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. |
| 3 | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. |
| 4 | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. |
| 5 | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. |
| 6 | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. |
| 7 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 8 | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir. |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur. |
| 12 | Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir. |

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Restoran yönetiminin nasıl olması gerektiği hakkında yeterli bilgiye sahip olunur | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yönetim sistemleri ve işleyiş süreçlerine hakim olur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak tasarımının önemini kavrar. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Profesyonel mutfakların işleyiş sistemlerini kavrar | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yiyecek içecek işletmelerinde departmanlar arasındaki ilişkiyi kavrar | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |