



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Restoran İşletmeciliği | AŞÇ228 | 1 | 3 + 0 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Bu ders misafir edilecek müşterilerin taleplerini karşılayabilecek bir yapıda tasarlanacak olan restoranın ve endüstriyel mutfağın sahip olması gereken özelliklerin, genel konseptinin ve kullanılacak sistemlerin belirlendiği ve örneklerle açıklandığı bir derstir. | | | | |
| Ders İçeriği | Yiyecek servis sistemleri, yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi, içecek servis sistemleri ve mutfak tasarımına etkisi, endüstriyel mutfak malzemeleri, cafe & bar mutfaklarının tasarımı, ar-ge mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, havalimanı hizmet mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarım süreci, mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme. | | | | |
| Ders Kaynakları | Ders notları | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|---|
| 1 | Yiyecek servis sistemleri |
| 2 | Yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi |
| 3 | İçecek servis sistemleri ve mutfak tasarımına etkisi |
| 4 | Endüstriyel mutfak malzemeleri, cafe & bar mutfaklarının tasarımı |
| 5 | Ar-ge mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci |
| 6 | Havalimanı hizmet mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci |
| 7 | Fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarım süreci |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Otel mutfaklarının tasarım ve işleyiş süreci |
| 10 | Restoran mutfaklarının tasarım ve işleyiş süreci |
| 11 | Pastane mutfaklarının 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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirebilir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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 sahiptir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yönetim sistemleri ve işleyiş süreçlerine hâkim olur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak tiplerini ve bunların restoranların işleyişine etkilerini bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak tasarımının önemini kavrar. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |