



| Ders Adı               | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Restoran İşletmeciliği | AŞÇ228  | 2       | 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 mutfakların 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 mutfaklarının 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 hakim olur.                          | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Mutfak tiplerini ve bunların restoranların işleyişine etkilerini bilir.        | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Mutfak tasarımının önemini kavrar.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |