BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı	AŞÇ253	4	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 ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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	PÇ 13
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-