



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri	AŞÇ212	2	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Mutfak tasarım kurallarını öğrenir. 2. Mutfak mobilya dizaynını öğrenir. 3. Ergonominin mutfak ile restoran dizaynında ki önemi hakkında bilgi sahibi olur.				
Ders İçeriği	Temel Tasarım Elemanları nelerdir? Temel tasarımı etkileyen faktörler nelerdir? Ergonomi nedir?, İç mekânda ergonomi, Ergonomi biliminin mobilya tasarımı ile olan ilişkisi, Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi, Mutfak ve Restoran tasarımı antropometrinin önemi, Ergonomik Kriterler nelerdir?, Restoran tasarımı gerekli düzenlemeler, Restoran mutfağı nasıl olmalıdır?, Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler, Ergonominin iş verimine Etkisi				
Ders Kaynakları	Succesful Restaurant Design, Regina S.; Boraban, Joseph F. Duracher, (2010). John Wiley and Sons, inc, New York.				

Hafta	Konu
1	Temel Tasarım Elemanları nelerdir?
2	Temel tasarımı etkileyen faktörler nelerdir?
3	Ergonomi nedir?
4	İç mekânda ergonomi
5	Ergonomi biliminin mobilya tasarımı ile olan ilişkisi
6	Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi
7	Mutfak ve Restoran tasarımı ergonominin önemi
8	Ergonomik Kriterler nelerdir?
9	Restoran tasarımı gerekli düzenlemeler
10	Restoran mutfağı nasıl olmalıdır?
11	Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler
12	Ergonominin iş verimliliği üzerindeki etkisi
13	Ergonominin iş verimliliği üzerindeki etkisi - II
14	Genel Değerlendirme

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuar	1	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	14
Ara Sınav 1		4	1
Final		4	1
Ders İş Yükü:		92	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,61	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

**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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Mutfak tasarım kurallarını öğrenir. Mutfak mobilya dizaynını öğrenir. Ergonominin mutfak ile restoran dizaynında ki önemi hakkında bilgi sahibi olur.	4	4	4	1	1	1	1	0	5	1	2	1	5	-	-	-
Ortalama Değer	4	4	4	1	1	1	1	0	5	1	2	1	5	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396828>