



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları	AŞÇ263	3	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans ()
Amaç	
Ders İçeriği	
Ders Kaynakları	Ders notları

Hafta	Konu
1	Dersin Tanıtımı ve Hızlı Yemek Kavramı
2	Hızlı Yemek Endüstrisinin Tarihsel Gelişimi
3	Hızlı Yemek Restoranlarının Temel Özellikleri
4	Menü Planlama ve Standart Tarifler
5	Üretim Süreçleri ve Ekipman Kullanımı
6	Hızlı Servis Teknikleri
7	Hijyen, Gıda Güvenliği ve İş Sağlığı
8	Ara Sınav (Kısa)
9	Müşteri Deneyimi ve Hizmet Kalitesi
10	Zincir Restoranlar ve Franchise Yönetimi
11	Hızlı Yemek ve Dijitalleşme (Online Sipariş, POS Sistemleri)
12	Sürdürülebilirlik ve Çevre Bilinci
13	Türkiye ve Dünyadan Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları
14	Genel Değerlendirme ve Final Öncesi Tekrar

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- 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.
- 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
Hızlı yemek restoranlarının temel işleyişini, üretim süreçlerini ve servis yöntemlerini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hijyen, gıda güvenliği ve iş sağlığı ilkelerini hızlı yemek uygulamalarında uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hızlı yemek sektöründe müşteri deneyimini, hizmet kalitesini ve sürdürülebilirliği değerlendirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-