



| Ders Adı               | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Restoran İşletmeciliği | AŞÇ228                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4       | 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

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

#### Ders Öğrenme Çıktısı

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.

Ortalama Değer