



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı	AŞÇ253	3	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, Mutfakın 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

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

Ortalama Değer