



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri	AŞÇ212	3	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 tasarımında ergonominin önemi, Ergonomik Kriterler nelerdir?, Restoran tasarımında gerekli düzenlemeler, Restoran mutfağı nasıl olmalıdır?, Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler, Ergonominin iş verimine Etkisi				
Ders Veren	Öğr. Gör. Ahmet KARAGÖZ				
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 tasarımında ergonominin önemi
8	Ergonomik Kriterler nelerdir?
9	Restoran tasarımında 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 Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	1	14
Ara Sınav 1		4	1
Final		4	1
<b>Ders İş Yüğü:</b>		92	
<b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>		3,61	

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 koşulları, 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
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

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/316380>