



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı	AŞÇ253	1	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, Mutfağın Örgütsel Yapısı, Mutfak Yönetimi, Yiyecek Döngüsü, Servis Sistemleri, Mutfak Tasarımı, Mutfak Tipleri, Mutfak İşleyişi				
Ders Kaynakları	Koçak, N. (2016). Yiyecek İçecek 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

1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-