GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Cuisine Management And Design / Cuisine Management And Design	
Ders Kodu / Course Code	OASC253	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Öğrenciler, Profesyonel mutfak yönetimindeki temel ilkeleri öğrenerek, mutfak yönetim ve tasaarım konusunda bilgi sahbi olarak, mutfak kurulumu ve mutfak yönetimi konusunda yönetici becerisi elde edeceklerdir.	Students learn professional kitchen management principles , has knowledge about kitchen management and design, will managerial skill about kitchen setup and management.
İçeriği / Content	Ticari mutfak kurulum süreçleri,mutfağın örgütsel yapısı, mutfak yönetimi , tedarik yönetimi ,mutfak tasarımı, mutfak tipleri,mutfak ekipmanları, gıda ve iş sağlığı güvenliği, mutfak matematiği ve mutfak işleyişi	Ticari mutfak kurulum süreçleri , Kitchen's Organizational structure , kitchen management, procurement management, kitchen design, kitchen types ,kitchen equipment, food and occupational health safety,Kitchen mathematics, Kitchen operation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Walker J.(1985) “The Restaurant: From Concept to Operation”, Seal P. (2017) Food and Beverage Managementi Haenssler, K.H. (1999). Management in der Hotellerie un Gastronomie, Oldenbourg Verlag, München.	Walker J.(1985) “The Restaurant: From Concept to Operation”, Seal P. (2017) Food and Beverage Managementi Haenssler, K.H. (1999). Management in der Hoteller e und Gastronom e, Oldenbourg Verlag, München.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Ögr. Gör. Mustafa TEZEL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, mutfak sanatları ve yönetimi konularını öğrenir.	Learns Gastronomy science, culinary arts and management
2	İş sağlığı ve güvenliği, gıda hijyeni ve güvenliği konusunu öğrenir	Learns Occupational health and safety, food hygiene and safety
3	Mutfak tasarımı ve tiplerini bilir, kurulum süreçi hakkında bilgi sahibidir.	Knows kitchen desings ve types, Setup process
4	Mutfak matematiğinin temel kavramlarını öğrenir ve uygulayabilir	Learns kitchen mathematics basic concepts ve can does application
5	Büyük ve küçük Mutfak ekipmanları öğrenir	Lerns big and small Kitchen equipment
6	Yiyecek-İçecek işletmelerinde çözüm odaklı olmayı öğrenir.	learns to be Solution oriented in food and beverage operational

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Derse giriş, Yiyecek içecek hizmetlerin sınıflandırılması.				
	Introduction to the lesson , Classification of food and beverage services				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak hizmetleri temel yönetim fonksiyonları				
	Basic management functions of kitchen services				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak yönetimi ; yer seçimi ve konsept mühendisliği				
	Kitchen management ; site selection and concept engineering				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak tasarımı ve mutfak türleri				
	Kitchen design and kitchen types				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak tasarımının fiziksel özellikleri				
	Kitchen design's physical properties				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sözlü Büyük mutfak ekipmanları				
	Large kitchen equipment				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küçük mutfak ekipmanları				
	Small kitchen equipment				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Midterm				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak organizasyonu şeması				
	Kitchen organizational chart				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta hijyen ve sanitasyon				
	Hygiene and Sanitation in kitchen				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği sistemleri				
	Occupational health and safety systems in kitchen				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta gıda güvenliği yönetimi ve sistemleri				
	Food safety management and systems in kitchen				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak reçete yazımı ve maliyet yöntemleri				
	Kitchen recipe spelling and cost managements				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü fiyatlandırma yöntemleri				
	Menu pricing methods				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	4	1.00	4.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	1.00	10.00
Tartışma / Discussion	2	14.00	28.00
Uygulama/Pratik / Practice	15	2.00	30.00
Toplam / Total:	33	21.00	75.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 75.00/25.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 75.00 / 25.00 = 3.00 ~ 3.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gastronomi bilimi, mutfak sanatları ve yönetimi konularını öğrenir. / Learns Gastronomy science, culinary arts and management	5	4	5	2	5	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5
2.İş sağlığı ve güvenliği, gıda hijyeni ve güvenliği konusunu öğrenir / Learns Occupational health and safety, food hygiene and safety	5	3	5	2	5	4	5	5	5	5	5	5	3	5	5
3.Mutfak tasarımı ve tiplerini bilir, kurulum süreçi hakkında bilgi sahibidir. / Knows kitchen desings ve types, Setup process	5	4	5	2	3	4	5	5	5	5	5	5	2	5	5
4.Mutfak matematiğinin temel kavramlarını öğrenir ve uygulayabilir / Learns kitchen mathematics basic concepts ve can does application	5	2	4	2	3	4	5	5	5	5	5	5	2	3	5
5.Büyük ve küçük Mutfak ekipmanları öğrenir / Lerns big and small Kitchen equipment	5	5	5	2	3	4	5	5	5	5	3	5	2	5	5
6.Yiyecek-İçecek işletmelerinde çözüm odaklı olmayı öğrenir. / learns to be Solution oriented in food and beverage operational	5	3	5	2	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high