

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Restaurant Management and Kitchen Design / Restaurant Management and Kitchen Design	
Ders Kodu / Course Code	EGST122	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	7.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşul yoktur.	There are no prerequisites.
Amacı / Purpose	Öğrencilerimizin restoran yönetimi hakkındaki temel bilgi düzeylerini oluşturmak ve artırmak. Restoran ve mutfak hiyerarşisi konusunda bilgi edindirme. Ayrıca mutfak kurulumu, tasarımı ve çizimi konularında bilgi edinmelerini sağlamaktır.	To create and increase the basic knowledge level of our students about restaurant management. To provide information about restaurant and kitchen hierarchy. In addition, to provide information on kitchen installation, design and drawing.
İçeriği / Content	Restoranların sınıflandırılması, hizmetlerinin incelenmesi, mutfak planlama faktörleri, mutfak tasarımında dikkat edilecek konuların öğrenilmesi.	Classification of restaurants, examination of their services, kitchen planning factors, learning the issues to be considered in kitchen design.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Anadolu Üniversitesi, Sibel ÖNÇEL. Dersi veren öğretim görevlisinin kitap ve yayınlanmış tez çalışmalarından oluşturduğu slayt ders içeriğidir. Uluslararası Otel ve Restoran Yönetimi, Detay Yayıncılık, Doç.Dr. Ruhet GENÇ Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ, Doç.Dr. Bahattin ÖZDEMİR Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Doç.Dr.Serkan Şengül, Doç.Dr.Alper Kurnaz	Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Anadolu Üniversitesi, Sibel ÖNÇEL. Dersi veren öğretim görevlisinin kitap ve yayınlanmış tez çalışmalarından oluşturduğu slayt ders içeriğidir. Uluslararası Otel ve Restoran Yönetimi, Detay Yayıncılık, Doç.Dr. Ruhet GENÇ Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ, Doç.Dr. Bahattin ÖZDEMİR Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Doç.Dr.Serkan Şengül, Doç.Dr.Alper Kurnaz
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Gökhan DEMİRAY	Lecturer Gökhan DEMİRAY

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrencimiz restoran yönetimi hususundaki tüm konulara hakim olur.	Our student who has successfully completed this course will master all topics related to restaurant management.
2	Kurulacak yeni bir işletmenin maliyet analizini ve işletmesini gerçekleştirir.	Performs cost analysis and operation of a new business to be established.
3	Restoranın menüsünü oluşturur, bu menüye bağlı standart reçeteleri hazırlar ve menü maliyet analizini doğru bir şekilde yapar.	It creates the menu of the restaurant, prepares the standard recipes associated with this menu, and makes the menu cost analysis correctly.
4	Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında mutfaklarda kullanılan tüm ekipman, araç ve gereçler konusunda bilgi sahibi olur.	Have knowledge about all equipment, tools and equipment used in kitchens within the scope of gastronomy and culinary arts.
5	Mutfak tasarımı konusunda kullanılan mutfak türleri, bunların amaçları, kullanılan malzemeler, tasarım oluşturulurken dikkat edilmesi gereken kriterler ve genel hususları konusunda bilgi sahibi olur.	Have knowledge about the types of kitchens used in kitchen design, their goals, the materials used, the criteria to be considered when creating the design, and general considerations.
6	Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında mutfağın restoran, otel ve işletmelerde bulunan diğer birimler arasında ki ilişkinin nasıl olması gerektiği konusunda bilgi sahibi olur.	In the context of gastronomy and culinary arts, the kitchen has information about how the relationship should be between other units in restaurants, hotels and businesses.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrencilerle tanışma, dersin içeriği ve işleyişle ilgili bilgilendirme.				
	Meeting students, informing about the content and functioning of the course.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak organizasyonlarının tarihsel gelişimi				
	Historical development of kitchen organizations				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restoran işletmelerinin tarihçesi ve gelişimi				
	History and development of restaurant businesses				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta fiziksel planlama ve kurulum				
	Physical planning and setup in the kitchen				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Yönetimi				
	Kitchen management				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak bölümünün diğer departmanlarla ilişkileri				
	Relations of the kitchen department with other departments				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak çalışma alanları ve kullanılan ekipmanlar				
	Kitchen work areas and equipment used				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	intermediate				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta menü yönetimi ve restoran işletmelerinde yiyecek içecek yönetimi				
	Menu management in the kitchen and food and beverage management in restaurant businesses				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta bütçe yönetimi				
	Budget management in the kitchen				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta üretim yönetimi ve organizasyonu				
	Production management and organization in the kitchen				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta güvenlik ve kalite yönetimi				
	Safety and quality management in the kitchen				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restoranlarda hijyen ve sanitasyon				
	Hygiene and sanitation in restaurants				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restoran yönetiminde yenilikçi yaklaşımlar				
	Innovative approaches to restaurant management				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final exam				

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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	40.00	40.00
Bireysel Çalışma / Self Study	1	30.00	30.00
Ev Ödevi / Homework	1	20.00	20.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	80.00	80.00
Toplam / Total:	4	170.00	170.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 170.00/25.00 = 6.80 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 170.00 / 25.00 = 6.80 ~			

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.Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrencimiz restoran yönetimi hususundaki tüm konulara hakim olur. / Our student who has successfully completed this course will master all topics related to restaurant management.	1	4	3	2	5	3	4	1	5	3	4	2	2	4	1
2.Kurulacak yeni bir işletmenin maliyet analizini ve işletmesini gerçekleştirir. / Performs cost analysis and operation of a new business to be established.	1	3	3	2	4	2	5	1	4	4	5	2	4	2	1
3.Restoranın menüsünü oluşturur, bu menüye bağlı standart reçeteleri hazırlar ve menü maliyet analizini doğru bir şekilde yapar. / It creates the menu of the restaurant, prepares the standard recipes associated with this menu, and makes the menu cost analysis correctly.	1	2	2	2	3	4	4	1	3	2	3	3	5	4	1
4.Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında mutfaklarda kullanılan tüm ekipman, araç ve gereçler konusunda bilgi sahibi olur. / Have knowledge about all equipment, tools and equipment used in kitchens within the scope of gastronomy and culinary arts.	1	3	4	5	2	4	3	1	4	2	4	5	3	3	1

5.Mutfak tasarımı konusunda kullanılan mutfak türleri, bunların amaçları, kullanılan malzemeler, tasarım oluşturulurken dikkat edilmesi gereken kriterler ve genel hususları konusunda bilgi sahibi olur. / Have knowledge about the types of kitchens used in kitchen design, their goals, the materials used, the criteria to be considered when creating the design, and general considerations.	1	4	3	2	4	4	5	1	2	2	3	3	4	4	1
6.Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında mutfağın restoran, otel ve işletmelerde bulunan diğer birimler arasında ki ilişkinin nasıl olması gerektiği konusunda bilgi sahibi olur. / In the context of gastronomy and culinary arts, the kitchen has information about how the relationship should be between other units in restaurants, hotels and businesses.	1	3	4	5	4	3	4	1	3	2	2	4	4	4	1

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