



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271211016	DERSİN ADI	Mutfak Tasarımı ve Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	-----------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
I	2	0	0	2	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev		1	40
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Mutfak donanımı ve tasarımı planlaması
----------------------------	--

DERSİN AMAÇLARI	Tarif analizi yapmak ve kodlar oluşturmak Ekipman analizleri yapmak ve gerekçeli bir liste oluşturmak Ekipmanları bir fiziki alan içerisinde ve belirli kurallar çerçevesinde konumlandırmak
------------------------	--

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Donanım ve tasarım örneğinde, üretim faktörlerinin gerekçelendirilmesi ve planlanması
--	---

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	İş tanımını, işi oluşturan eylemler ve yöntemlerle kodlayarak yapmak. Donanım ve tasarımı işin tanımıyla ilişkilendirerek planlamak.
---------------------------------	---

TEMEL DERS KİTABI	
--------------------------	--

YARDIMCI KAYNAKLAR	Sever, Y. (2023). Equipment and Design Planning of Educational Kitchens. Gece Kitaplığı, Ankara. Sever, Y. (2021). Gerekçeli Düşünme Yaklaşımı ve Mutfak Ekipmanları (kitap bölümü). Temel Mutfak Bilimleri (kitap). Detay, Ankara. İlban, M. O., Karadut, G. (2018). Toplu Yemek İşletmeleri İçin Yiyecek İçecek Yönetimi, Detay, Ankara.
---------------------------	---

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	
--	--

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Dersin dönem içerisinde işleyişi ve zaman planı hakkında bilgilendirme. Dersin işleyiş stratejisinin amaç-yöntem-sonuç öngörülerıyla aktarımı.
2	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Mutfak. Menü planlama
3	Mutfağın Fonksiyonları ve Üniteleri. Menü planlama
4	Mutfak ekipmanları. Menü planlama
5	Standart reçeteler.
6	Reçete analizleri
7	Tarif analizleri ve gerekçelendirme yaklaşımı
8	Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar
9	Ekipman analizleri
10	Ekipman analizleri
11	Mutfağın Fiziki Yapısı ve Ekipman İlişkileri
12	Mutfağın Fiziki Yapısı ve Tasarım İlkeleri
13	Mutfağın Fiziki Yapısı ve Tasarım İlkeleri
14	Mutfağın Fiziki Yapısı ve Tasarım İlkeleri
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		X	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.		X	
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.		X	
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.	X		
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	X		
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.	X		
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.		X	
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.		X	
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.		X	
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.	X		
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.		X	
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.		X	
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		X	

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Öğr. Gör. Dr. Yılmaz Sever