



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------|-------------|-------|----------|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | Restoran Yönetimi | | | | | | | | |
| Ders Kodu | İKM106 | | Ders Düzeyi | | Önlisans | | | | |
| AKTS Kredi | 2 | İş Yüğü | 50 (Saat) | Teori | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı, bir restoranın kuruluşu ve işletilmesiyle ilgili temel bilgilerin verilmesidir. | | | | | | | | |
| Özet İçeriğı | Restoran tipleri, Restoran kuruluş aşamaları, Restoran Teknolojisi | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | Öğr. Gör. Betül YEŞİLTEPE ERKAYIRAN | | | | | | | | |

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize) | 1 | 40 |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1 | 60 |

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

| | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Profesyonel Restoran Yönetimi |
|---|-------------------------------|

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|-------|------------------------------|--|
| 1 | Teorik | Restoran Tipleri ve Özellikleri |
| 2 | Teorik | Restoran Konsept Gelişimi, Kuruluş Yeri ve Tasarım |
| 3 | Teorik | Restoran Pazarlama Planı |
| 4 | Teorik | Menü Planlama |
| 5 | Teorik | Satın Alma |
| 6 | Teorik | Üretim Teknikleri |
| 7 | Teorik | Güvenlik |
| 8 | Ara Sınav (Vize) | Ara Sınav |
| 9 | Teorik | Servis ve Müşteri İlişkileri |
| 10 | Teorik | Restoran Teknolojisi |
| 11 | Teorik | Restoran Teknolojisi |
| 12 | Teorik | Restoran Bütçe ve Kontrol |
| 13 | Teorik | Restoran Bütçe ve Kontrol |
| 14 | Teorik | Bar ve içecekler |

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|--|------|-------------|-----------------|----------------|
| Kuramsal Ders | 14 | 0 | 2 | 28 |
| Ara Sınav | 1 | 10 | 1 | 11 |
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 10 | 1 | 11 |
| Toplam İş Yüğü (Saat) | | | | 50 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | | | | 2 |

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

| | |
|---|---|
| 1 | Restoran tipleri ve özelliklerinin listelenip her restoran tipinin karşılaşılabileceğı zorlukların tanımlanması ve başarı/başarısızlık nedenlerinin tartışılması. |
| 2 | Restoran kuruluş yeri seçimi ve konsept geliştirme faktörlerini belirtip konsept ve piyasa arasındaki ilişkilerin açıklanması. |
| 3 | Konsept geliştirmeden restoran açılışına kadar yapılması gerekenleri sıralayabilme. |
| 4 | Restoran kuruluş yeri aşamalarını öğrenme ve örnek uygulamalar geliştirme |



| | |
|---|---|
| 5 | Restoran yönetimi konusunda başarıyı etkileyen faktörleri öğrenme ve rekabet üstünlüğü sağlamada önemli unsurlar hakkında bilgi sahibi olmak. |
|---|---|

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

| | |
|---|-----|
| 1 | ... |
| 2 | ... |
| 3 | ... |
| 4 | ... |
| 5 | ... |

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

| | ÖÇ1 |
|-----|-----|
| PÇ1 | 5 |
| PÇ2 | 5 |
| PÇ3 | 5 |
| PÇ4 | 5 |
| PÇ5 | 5 |

