

OASC159 - Kitchen Management and Design / Kitchen Management and Design

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitchen Management and Design / Kitchen Management and Design	
Ders Kodu / Course Code	OASC159	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşulu olan ders yoktur.	There are no prerequisite courses.
Amacı / Purpose	Öğrenciler, profesyonel mutfak yönetimindeki temel ilkeleri öğrenerek, mutfak yönetim ve tasarım konusunda bilgi sahibi 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 içerikleri bulunmaktadır.	Commercial kitchen installation processes, organisational structure of the kitchen, kitchen management, supply management, kitchen design, kitchen types, kitchen equipment, food and occupational health and safety, kitchen mathematics and kitchen operation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Dersten yüksek başarı elde edebilmek için sunumların düzenli çalışılması gerekmektedir. Fazla sayıda bilgi olduğu için düzenli tekrar yapmak gerekmektedir.	In order to achieve high success in the course, presentations should be studied regularly. Since there is a lot of information, regular repetition is necessary.
Staj Durumu / Internship Status	Staj durumu yoktur.	There is no internship status.
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Şengül ve Kurnaz (2021) Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık. Seal P. (2017) Food and Beverage Management	Şengül ve Kurnaz (2021) Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık. Seal P. (2017) Food and Beverage Management.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Gökhan Demiray	Lec. Gökhan Demiray

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, mutfak sanatları ve yönetimi konularını öğrenebilecektir.	Will be able to learn gastronomy science, culinary arts and management.
2	İş sağlığı ve güvenliği, gıda hijyeni ve güvenliği konularına uygun davranabilecektir.	Will be able to act in accordance with occupational health and safety, food hygiene and safety issues.
3	Mutfak tasarımı ve tiplerini bilecek, kurulum sürecini yorumlayabilecektir.	Know kitchen designs and types and be able to interpret the installation process.
4	Mutfak matematiğinin temel kavramlarını uygulayabilecektir.	Will be able to apply the basic concepts of culinary mathematics.
5	Büyük ve küçük mutfak ekipmanlarını sınıflandırabilecektir.	Will be able to classify large and small kitchen equipment.
6	Yiyecek-İçecek işletmelerinde çözüm odaklı olmayı benimseyecektir.	Will adopt to be solution-oriented in food and beverage 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
	Derse giriş, Yiyecek içecek hizmetlerin sınıflandırılması.			Soru-Cevap Yöntemi	
	Introduction to the lesson , Classification of food and beverage services			Question and Answer Method	
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak hizmetleri temel yönetim fonksiyonları			Sözlü Anlatım ve tartışma	
	Basic management functions of kitchen services			Verbal lecture and discussion	
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak yönetimi ; yer seçimi ve konsept mühendisliği			Sözlü Anlatım ve tartışma	
	Kitchen management ; site selection and concept engineering			Verbal lecture and discussion	
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak tasarımı ve mutfak türleri			Sözlü Anlatım ve tartışma	
	Kitchen design and kitchen types			Verbal lecture and discussion	
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak tasarımının fiziksel özellikleri			Sözlü Anlatım ve tartışma	
	Kitchen design's physical properties			Verbal lecture and discussion	

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

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Depo özellikleri ve konumlandırma			Sözlü Anlatım ve tartışma	
	Warehouse features and positioning.			Verbal lecture and discussion	
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak yapısı.			Eylem Araştırması	
	Kitchen structure of five star hotels.			Action Research	
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü fiyatlandırma yöntemleri			Beyin Fırtınası	
	Menu pricing methods			Brainstorming	

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 / 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 için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	1.00	10.00
Tartışma / Discussion	2	14.00	28.00
Uygulama/Pratik / Practice	15	5.00	75.00
Toplam / Total:	33	24.00	120.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 120.00/25.00 = 4.80 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 25.00 = 4.80 ~

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.Gastronomi bilimi, mutfak sanatları ve yönetimi konularını öğrenebilecektir. / Will be able to learn gastronomy science, culinary arts and management.	5	3	4	5	3	4	2	5	2	4	5	2	4	5
2.İş sağlığı ve güvenliği, gıda hijyeni ve güvenliği konularına uygun davranabilecektir. / Will be able to act in accordance with occupational health and safety, food hygiene and safety issues.	4	5	3	4	5	2	3	4	2	5	3	5	5	3
3.Mutfak tasarımı ve tiplerini bilecek, kurulum sürecini yorumlayabilecektir. / Know kitchen designs and types and be able to interpret the installation process.	4	3	3	5	2	3	2	3	4	4	2	5	4	5
4.Mutfak matematiğinin temel kavramlarını uygulayabilecektir. / Will be able to apply the basic concepts of culinary mathematics.	3	2	5	3	4	4	4	5	5	4	3	3	4	3
5.Büyük ve küçük mutfak ekipmanlarını sınıflandırabilecektir. / Will be able to classify large and small kitchen equipment.	5	5	2	3	3	5	3	5	4	5	2	5	3	4
6.Yiyecek-İçecek işletmelerinde çözüm odaklı olmayı benimseyecektir. / Will adopt to be solution-oriented in food and beverage businesses.	4	4	4	2	4	5	4	5	5	3	4	5	2	4

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