

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MUTFAK VE MEKAN TASARIMI	GMS1214563	Bahar Dönemi	3+0	3	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Banu ÖZDEN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı restoran tasarlamak için gereken bilgileri temel seviyede vermektir. Restoran konsepti oluşturmak, menü belirlemek, mutfak tasarlamak, ekipman satın almak, yemek salonu ve içecek servis alanlarının tasarımlarının başarılı bir şekilde işleyebilmesi için operasyonel ve tasarımsal öğeler hakkında bilgi edinir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, lokanta kavramı, Lokanta kavramı ve tarihi, Lokanta tasarımı ile ilgili genel konu başlıkları, İş planı, bütçeleme ve restoran için tema seçimi, Mutfak Tasarımı 1-Genel mutfak tasarımı konuları-Depolar-Hazırlık alanları, Mutfak Tasarımı 2-Pişirme alanları, Mutfak Tasarımı 3 Servis alanı, bulaşıkhanesi ve çöp odası, diğer kısımlar (personel alanı, ofis, tuvaletler) ,Mutfak tasarımı 4 – fırıncılık ,Mutfakta güvenlik ve hijyen ,Salon iç tasarımı ve işlevsellik ,İçecek servis alanlarının planlanması ,Lokanta tasarımları incelemesi ,Sürdürülebilir Lokanta tasarımları ,Covid dönemi Lokanta tasarımları ve hayalet lokantalar ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Restoran konsepti oluşturma ve menü belirleme aşamalarını anlar.			1, 16	A, E	
Mutfak tasarlama ve ekipman satın alma aşamalarını belirler.			16, 19	A, B	
Yemek salonu ve içecek servis alanı tasarımlarını anlayabilir.			1	A	
Mutfaklarda genel güvenlik ve hijyen kurallarını ayırt edebilir.			1, 10, 16	A	
Yenilikçi restoran kavramlarını belirler.			1, 16, 19	A	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 19: Beyin Fırtınası Tekniği				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, B: Kısa Cevaplı Yazılı Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, lokanta kavramı				
2	Lokanta kavramı ve tarihi				
3	Lokanta tasarımı ile ilgili genel konu başlıkları				
4	İş planı, bütçeleme ve restoran için tema seçimi				
5	Mutfak Tasarımı 1-Genel mutfak tasarımı konuları-Depolar-Hazırlık alanları				
6	Mutfak Tasarımı 2-Pişirme alanları				
7	Mutfak Tasarımı 3 Servis alanı, bulaşıkhanesi ve çöp odası, diğer kısımlar (personel alanı, ofis, tuvaletler)				
8	Mutfak tasarımı 4 – fırıncılık				
9	Mutfakta güvenlik ve hijyen				
10	Salon iç tasarımı ve işlevsellik				
11	İçecek servis alanlarının planlanması				
12	Lokanta tasarımları incelemesi				
13	Sürdürülebilir Lokanta tasarımları				
14	Covid dönemi Lokanta tasarımları ve hayalet lokantalar				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

Öğretim görevlisi tarafından sağlanacaktır.Öğretim görevlisi ders notları.