

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Restaurant Management / Restaurant Management	
Ders Kodu / Course Code	AŞ110B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
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	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Restoran işletmelerindeki hizmetler, hizmetlerin sunulması, iyi ve kaliteli hizmet vermenin koşulları ve personel davranışlarının öğrenilmesi amaçlanmaktadır.	The aim of this course is to learn the services in restaurant establishments, to provide services, to provide good and high quality service and to learn the personnel behaviors.
İçeriği / Content	Restoranların gelişimi, restorancılık akımları, restoranlarda hizmet süreçleri, Türkiye'de restoranlar, restoranların sınıflandırılması, fast-food restoranlar, restoranlarda yeni uygulamalar.	The development of the restaurant, the catering trends, the service process in restaurants, restaurants in Turkey, classification of restaurants, fast-food restaurants, new applications in restaurants.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	KOZAK, Meryem Akoğlu, (2017), Restoran Yönetimi: Kavramlar ve Süreçler. Ankara: Detay Yayıncılık.	KOZAK, Meryem Akoğlu, (2017), Restoran Yönetimi: Kavramlar ve Süreçler. Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhun APAK	Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhun APAK

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Restoranlar hakkında bilgi sahibi olur	Have information about restaurants
2	Restoranların sınıflandırılmasını söyleyebilir	Tell the classification of restaurants
3	Türkiye'de restoranlar hakkında bilgi sahibi olur	will have information about restaurants in Turkey
4	Restorancılıkta yemek akımları konusunda bilgi sahibi olur	Have information about food flows in restaurant

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek sektörüne genel bakış				
	Food and beverage sector overview				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restoran işletmeciliğine giriş				
	Introduction to restaurant management				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restoranların özellikleri ve sınıflandırılması				
	Characteristics and classification of restaurants				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuruluş yerinin önemi				
	Importance of location				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuruluş yeri seçim kararı				
	Decision to choose site				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marka yaratma				
	Brand creation				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marka geliştirme				
	Brand development				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak planlama				
	Kitchen planning				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dekorasyon				
	Decoration				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak ve servis araç gereçleri				
	Kitchen and service equipment				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis çeşitleri; Klasik ve modern Fransız servisi, İngiliz servisi.				
	Service types; Classic and modern French service, English service.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müşteri memnuniyeti				
	Customer happiness				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yönetmel hatalar ve çözüm önerileri				
	Managerial errors and solutions				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restoran İşletme Zincirleri				
	Restaurant Business Chains				

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
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20.00	20.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	35.00	35.00
Rapor / Report	1	20.00	20.00
Toplam / Total:	33	84.00	162.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Restoranlar hakkında bilgi sahibi olur / Have information about restaurants	3	4	1	2	3	5	4	2	2	2
2.Restoranların sınıflandırılmasını söyleyebilir / Tell the classification of restaurants	4	3	1	2	3	5	5	2	2	2
3.Türkiye'de restoranlar hakkında bilgi sahibi olur / will have information about restaurants in Turkey	4	4	1	2	4	5	5	2	1	2
4.Restorancılıkta yemek akımları konusunda bilgi sahibi olur / Have information about food flows in restaurant	5	3	1	2	3	5	5	2	5	2

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