

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism						
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts						
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory					
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GAST 309						
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Restoran Operasyonu ve Girişimcilik Restaurant Operations and Entrepreneurship						
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical				
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	4				
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	2 saat teorik ders 2 hours lecture						
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade						
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None						
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None						
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.						
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Dersin amacı, öğrencilerin bir restoranda yürütülen operasyonlarla ilgili bilgi sahibi olması ve bir restoranın girişimcilik sürecindeki iş planını oluşturabilecek donanıma sahip olmasıdır. The aim of the course is for students to have knowledge about the operations carried out in a restaurant and to be equipped to create the business plan of a restaurant as an entrepreneur.						
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Bu kurs, restoran yönetimi hakkında sistematik bir anlayış ve girişimciler için bir başlangıç kılavuzu sunar. Derste restoranların yönetim doğası, çalışanların görev tanımları, bir restoranda çalışanların motivasyonu ve değerlendirilmesi vurgulanmaktadır. Yönetim yaklaşımları, farklı restoran türlerinin müşteri profilleri, hizmet başarısızlığı ve müşteri memnuniyeti ders kapsamındaki diğer konulardır. Her öğrenci aynı zamanda bir restoranın müşterisi olduğundan, vaka çalışmaları ve tartışma sorularının öğrencilerin günlük yaşamdaki deneyimlerini ortaya koyması beklenir. Bir restoranın işleyişi anlatıldıktan sonra, öğrencilerden yenilikçi bir restoranın iş modelini tasarlama istenmektedir. This course offers a systematic understanding of restaurant management and a start-up guide for entrepreneurs. Accordingly, management nature of restaurants, job descriptions of employees, motivation and evaluation of employees in a restaurant are the emphasis of the course. Management approaches, customer profiles of different types of restaurants, service failure and customer satisfaction are other subjects involved in the course. Case studies and discussion questions are expected to reveal the experiences of students from everyday life, since every student is also a customer of some restaurant. After understanding previously stated topics of a restaurant, students will be asked to design a business model of an innovative restaurant.						
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Restoran türlerinin, restoran türlerine göre yönetim tarzı, konsept, teknoloji, menü, müşteri profili ve yer seçim gibi farklılıklarının anlaşılması Understanding the differences between restaurant types, such as management style, concept, technology, menu, customer profile and location selection.					
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Yönetim sürecinde müşteri memnuniyeti ve çalışan memnuniyetinin sağlanması konusunun anlaşılması, olası sorunlar karşısında atılacak adımlara yönelik öngörü sahibi olunması Understanding the issue of ensuring customer satisfaction and employee satisfaction in the management process, having foresight about the steps to be taken in the face of possible problems					
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Restoran rekabet sürecinin anlaşılması, rekabet avantajı elde etmek için uygulanabilecek yöntemler, pazarlama süreçlerinin anlaşılması. Understanding the restaurant competition process, methods that can be applied to gain competitive advantage, understanding the marketing processes.					
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Yenilikçi bir restoran fikri geliştirilmesi ve iş planının hayata geçirilmesi Developing an innovative restaurant idea and implementing the business plan					
	<b>ÖÇ/LO 5</b>						

**II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)**  
**PART II ( Faculty Board Approval)**

<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <b>PROGRAM OUTCOMES</b>		<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
<b>PC1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					

<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	PO1	Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.					x	
	PÇ2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.					x	
	PO2	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.						x
	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	x	x	x		x	
	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.						x
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.				x	x	
PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.							
PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .	x	x	x				
PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.							
PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.		x	x				
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.							
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	x					
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);						
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);					x	
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);						
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);		x				
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);		x	x				
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);							
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)	x				x		
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)							
PÇ12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı).	x				x		
PO12	Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).							
PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x				x		
PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.							
PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.							
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.							
PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					x		
PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular							
PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x			x		
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.							

<b>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</b>	PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.	x					
	PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO19	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.	x				x	
	PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.			x			
	PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.	x			x		x
	PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.						
	PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	x	x		x		x
PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.							
PO23	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.							
PO24	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework			x		x		x

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)  
PART III ( Department Board Approval)**

<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-4	D1-4	D1-4	D1-4	
	K/S 2	2	Hizmet ve ürün kavramı, kalite ve sürdürülebilirlik Service and product concept, quality and sustainability	D1-4				
	K/S 3	3	Restoran türleri ve türler arasındaki farklar Types of restaurants and differences between	D1-4				
	K/S 4	3	Yenilikçi restoran örnekleri ve hedef kitle Innovative restaurant examples and target audience	D1-4			D1-4	
	K/S 5	4	Müşteri memnuniyeti Customer Satisfaction		D1-4			
	K/S 6	5	Ürün yönetimi, masa düzeni, menü planlama Product management, Table etiquettes, menu planning	D1-4				
	K/S 7	5	Restoran Pazarlama Faaliyetleri Restaurant Marketing Activities		D1-4			
	K/S 8	5	Restoranlarda teknolojinin kullanım alanları Usage of Technology in Restaurants	D1-4	D1-4	D1-4		
	K/S 9	6,7	Restoran insan kaynakları, görev tanımları, çalışan motivasyonu Human resources, job descriptions and employee motivation in restaurants			D1-4		
		8	Ara Sınav Midterm Exam	D1	D1	D1		
K/S 10	9	İş Planı: Fikir geliştirme yöntemleri Business Plan: Idea development strategy	D3,4				D3,4	

	K/S 11	10	İş Planı: Rakip analizi Business Plan: Competitors Analysis			D3,4	D3,4			
	K/S 12	10	İş Planı: Yer Belirleme Business Plan: Setting the Location			D3,4	D3,4			
	K/S 13	11	İş Planı: Menü planlama, maliyet ve fiyat belirleme Business Plan: Menu Planning, cost & price				D3,4			
	K/S 14	12	İş Planı: İnsan Kaynakları Business Plan: Human Resources		D3,4		D3,4			
	K/S 15	13	İş Planı: Finansal Analiz Business Plan: Financial Analysis	D3,4	D3,4	D3,4	D3,4			
		14	Ödev: İş Planı Sunumu Assignment: Business Plan Presentation	D3,4	D3,4	D3,4	D3,4			
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D4	D4	D4	D4			
<b>Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b> Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Ağırlık	Uygulama Kuralı		Telif Kuralı				
		Type	Weight	Implementation Rule		Make-Up Rule				
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%	Açık Uçlu Open-ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.				
	D2	Kısa Sınavların Ortalaması (Quiz) Average of Quizzes	5%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching						
	D3	Ödev - İş Planı Assignment - Business Plan	20%	İş Planı Business Plan						
D4	Final Sınavı Final Exam	50%	Açık Uçlu Open-ended							
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>						
<b>Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.						HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
							GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
							A+	-	C+	60-64
							A	95-100	C	55-59
							A-	85-94	C-	50-54
							B+	80-84	D+	45-49
							B	75-79	D	40-44
B-	65-74	F	0-39							
<b>Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü</b> Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	İzama	Açıklama				Saat		
		Method		Explanation				Hours		
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>									
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week					36		
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture								
	3	Problem Dersi Recitation	Öğrencinin edindiği bilgiyi uygulamasına olanak sağlayan vaka çalışmalarını içerir. Includes case studies that allow the student to apply the acquired knowledge.					5		
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical								
6	Saha Çalışması Field Work									
<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>										
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam					10			

9	<b>İş Planı</b> <b>Business Plan</b>	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson	20
10	<b>Ders Tekrarı</b> <b>Review</b>	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	12
11	<b>Final Sınavı</b> <b>Final Exam</b>	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	20
12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (2 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (2 hours/week)	24
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			127

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Dr. E. Evla Mutlu		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	<a href="mailto:evla.mutlu@antalya.edu.tr">evla.mutlu@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis</b> <b>Office</b>	B2-42
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>			
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The restaurant: from concept to operation / John R. Walker ,1944 (Library location: TX 911.3 .M27 W352 2014)</li> <li>• Increasing restaurant sales : boost your sales &amp; profits by selling more appetizers, desserts, &amp; side items / Granberg, B. J. (Library location: TX 911.3 .M3 G72 2003)</li> <li>• Buying &amp; selling a restaurant business, for maximum profit / Lynda Andrews. (Library location: TX 911.3 .V34 A53 2003)</li> <li>• Restaurant marketing and advertising : for just a few dollars a day / Jorgensen, Amy S. (Library location: TX 911.3 .M3 J67 2003)</li> <li>• Restaurant operations management: principles and practices / Jack D. Ninemeier , David K. Hayes. (Library location: TX 911.3 .M27 N566 2006)</li> <li>• Restaurant marketing for owners and managers / Shock, Patti J., John T. Bowen, John M. Stefanelli. (Library location: TX 911.3 .M3 S55 2004)</li> </ul>		
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <b>Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>			
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		