|  |  |
| --- | --- |
| ABU_KKK_01-15.jpg | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Turizm Fakültesi |
| **Dersi Açan Bölüm** | Gastronomi ve Mutfak Sanatları |
| **Dersi Alan Program (lar)** | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | *Seçmeli* |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği | *Seçmeli* |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | GAST 430 |
| **Ders Adı** | *Restoran Operasyonları, Problemleri ve Çözümleri* |
| **Öğretim dili**  | *İngilizce* |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Lisans* |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | **Lab:**  | **Uygulama:**  | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | 5 |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** | *-* |
| **Yan koşul/lar** |  |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  |
| **Dersin Amacı**  | *Öğrencilere restoran işletmeciliği, problemleri ve çözümleri hakkında bilgi verme* |
| **Ders İçeriği**  | *Restoranlar hem küçük hem de orta ölçekli işletmeler ve önemli gelir üreten ve istihdam olanakları sağlayan işyerleri olarak hayatımızın önemli bir bölümünü kaplamaktadır. İnsan yoğun bir iş kolu olarak, her büyüklükte sorunlarla yüzleşir ve çözüm bulmaya çalışırlar. Öğrenciler, bu sorunların sistem içinde nasıl ortaya çıktığına ve hangi çözümlerin üretilebileceğine ve yeni yaklaşımlar üretmeye çalışacaklardır.* |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | *Restoran işletmesinin esaslarını tanıma* |
| **ÖÇ2** | *Restoran işletmeciliği problemlerine ilişkin çözümleri belirleyebilme* |
| **ÖÇ2** | *Meslek ilişkilerinin esaslarını tanımlama* |
| **ÖÇ4** | *Müşteri iyileştirme ile ilgili esasları tanımlama* |
| **ÖÇ5** |  |
| **ÖÇ6** |  |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. |  |  *X*  | *X* | *X* |  |  |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. |  | *X* | *X* | *X* |  |  |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ4** | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında **bilgi**. |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. |  |  | *X* |  |  |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |
| **PÇ8** |  |
| **PÇ9** |  |
| **PÇ10** |  |
| **PÇ11** |  |
| **PÇ12** |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |
| **PÇ14** |  |
| **PÇ15** |  |
| **PÇ16** |  |
| **PÇ17** |  |
| **PÇ18** |  |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1,2* | *Restoran işlemleri - işakışları* | D1 |  |  |  |  |  |
| **K2** | *3,4* | *Satın Alma ve envanter, alış ve depolama* | D1 | D1 |  |  |  |  |
| **K3** | *5* | *Maliyet kontrolü problemleri* |  | D1 |  |  |  |  |
| **K4** | 6 | *Operasyonel problemler* |  | D1 |  |  |  |  |
| **K5** | 7 | *Uygun ekipmanları ve etkin lokanta düzeni seçme* | D1 |  |  |  |  |  |
| **K6** | 11 | *İşe alma ve takım oluşturma* |  |   | D1 |  |  |  |
| **K7** | 12 | *Çalışanların eğitimi ve planlama* |  |  | D1 |  |  |  |
| **K8** | 13 | *Çalışanları motive etme ve günlük liderlik*  |  |  | D1, D6 |  |  |  |
| **K9** | 9 | *Müşteri hizmetleri esasları* |  |  |  | D1,D6 |  |  |
| **K10** | 10 | *Misafir iyileştirme ve sorunlu misafirler* |  | D1,D6 |  | D1,D6 |  |  |
| **K11** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **K12** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **K13** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** |  *70%* | *Bu ders için 2 sınav yapılacaktır. Sınav tarihleri, geçici programda gösterilecek ve ders programına göre değiştirilebilecektir. Ara sınav ağırlıklı% 25 ve Final sınavı ağırlıklı% 45’dir.* | Öğrenci kaçınılmaz olayı önceden bildirmez ve olaydan sonra en geç bir hafta içinde meşru bir belge sunamazsa telafi sınavına izin verilmez. |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** |  *-* |  |  |
| **D3** | **Ödev** |  *-* |  |  |
| **D4** | **Proje** |  *-* |  |  |
| **D5** | **Rapor** |  |  |  |
| **D6** | **Sunum** |  *30%* | *Takım Çalışması* | *Puanlar, geç gönderimler için düşülecektir.* |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** |  |  |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  |  |  |  |
| **D9** | **Diğer** |  - |  |  |
| **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Öğrenim çıktılarının belirlenmesi sırasında öğrencilerin sınıf faaliyetleri, derse katılımları, bireysel raporları ve sunumları dikkate alınarak belirlenecektir. |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Öğrencilerin ders kapsamında alacakları puanlar şu şekilde olacaktır.Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 100-90 | 89-87 | 86-84 | 83-80 | 79-77 | 76-74 | 73-70 | 69-67 | 66-64 | 63-60 | 59-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** | Ders kitabı ve öğretim üyesi tarafından verilen ilave okumaların anlatılması ve kullanılması. | 8x3 = 24 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** | Sunumlar, tüm sınıf üyeleri arasında çok etkileşim gerektirir. | 5x3=15 |
| **3** | **Problem Dersi**  |  | 0 |
| **4** | **Laboratuvar**  |  | 0 |
| **5** | **Uygulama** |  |  0 |
| **6** | **Saha Çalışması** |  | 0 |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre |
| **6** | **Proje** |  |  |
| **7** | **Ödev** | Öğrenciler bir takım sunum etkinliği ile meşgul olurlar. | 2x30 =60 |
| **8** | **Derse Hazırlık**  | Öğrenciler, dersten önce ilgili bölümleri ve akademik makaleleri okumaları gerekmektedir. | 13x2 =26 |
| **9** | **Ders Tekrarı** | Öğrenciler, sınıftan sonra ilgili bölümleri ve akademik makaleleri okumaları gerekmektedir. | 13x2=26 |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** | Her öğrenci, takım sunumu için eğitmenle buluşmayı gerektirir. | 2x1=2 |
| *TOPLAM* |  |  153 |
| IV. BÖLÜM |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | *Jack D. Ninemeier.* ***Restoran Operasyon Yönetimi: İlkeler ve Uygulamalar****. Pearson; 01 baskı (1 April 2005). ISBN-13: 978-0131100909*  |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Akademik olarak yanlış davranışı olan herhangi bir öğrenci, dersten atılır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** | Eğitmen, dersin ihtiyaçlarına cevap olarak dersin herhangi bir yönünü değiştirme hakkını saklı tutar. |