

**T.C. DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ**  
**SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**YİYECEK İÇECEK İŞLETMESİ TASARIM PROJESİ DERS KILAVUZU**

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

**Amaç:**

**Madde 1:** Bu kılavuzun amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim programında zorunlu ders olarak yer alan “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersinin yürütülmesine ilişkin esasları düzenlemektir.

**Kapsam:**

**Madde 2:** Bu kılavuz, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün öğretim programında zorunlu ders olarak yer alan “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersinin yürütülmesinde öğrencilerin ve öğretim elemanlarının görev ve sorumluluklarının belirlenmesi ile dersin planlanmasına, uygulanmasına ve değerlendirilmesine ilişkin düzenlemeleri kapsamaktadır.

“Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi her güz döneminde açılır. Proje konusu, yeri, kapsamı, takvimi ve değerlendirme koşulları bölüm başkanlığı tarafından belirlenir ve ilk derste duyurulur.

**Dayanak:**

**Madde 3:** Bu kılavuz, Doğuş Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar:**

**Madde 4:** Bu kılavuzda yer alan,

- a) Fakülte: Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi’ni
- b) Bölüm: Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nü (GMS)
- c) Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi: Bu kılavuzda belirtilen esaslara göre ilgili yarıyılıda verilen görevleri kapsayacak biçimde öğrenciler tarafından üretilen özgün çalışmayı,
- d) Sorumlu öğretim elemanı: Bu kılavuzda belirtilen esaslara göre ilgili yarıyılıda öğrenciler tarafından yazılan tasarım projesini yönlendiren, değerlendiren ve kritik eden GMS Bölümü öğretim elemanlarını,
- e) Öğrenci takımı: Bu kılavuzda belirtilen esaslara göre yazılacak yiyecek işletmesi tasarım projesi için GMS Bölümü’nde okuyan öğrencilerden oluşan grupları ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” Dersinin Amacı, Uygulama İlkeleri, Projenin Yürütülmesi ve Değerlendirilmesi

#### “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” Dersinin Amacı:

**Madde 5:** Bu dersin amacı,

- İlgili bölüm öğrencilerinin sorumluluk alma becerilerini geliştirmek,
- İlgili bölüm öğrencilerinin planlama ve koordinasyon becerilerini geliştirmek,
- İlgili bölüm öğrencilerinin eleştirel bakış açısı kazanmalarını sağlamak,
- İlgili bölüm öğrencilerinin iş birliği, dayanışma, etkili iletişim ve öz değerlendirme becerilerini desteklemek,
- İlgili bölüm öğrencilerinin özgüvenlerini geliştirmek ve mesleki donanımlarını arttırmak,
- İlgili bölüm öğrencilerinin yiyecek işletmeleri hususunda aldıkları teorik eğitimi uygulama aşamasına taşımalarını sağlamaktır.

#### “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” Dersinin Uygulama İlkeleri

**Madde 6:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi aşağıdaki ilkeler doğrultusunda planlanır, programlanır ve yürütülür:

**a) İş birliği ve koordinasyon:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi kapsamında yapılacak yiyecek içecek işletme tasarımı, dersin sorumlu öğretim elemanları koordinatörlüğünde öğrenci takımları tarafından iş birliği içerisinde gerçekleştirilir.

**b) Proje ekip çalışmasının özendirilmesi:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi için üretilecek olan proje “takım” olarak oluşturulabilir. İlgili bölüm öğrencilerinin birlikte iş yapabilme ve sorumluluk alabilme gibi becerileri işlevsel olarak kazanabilmeleri amacıyla, projenin bir takım çalışmasıyla üretilmesi, dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından koordine edilir.

**c) Projede görev alanların görev tanımlarının belirlenmesi ilkesi:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi için proje hazırlamak üzere bir araya gelen öğrenci takımları, takım üyelerinden her birinin projedeki görevini açık ve net olarak “**Proje Önerisi (Ek-1)**” kapsamında ortaya koyar.

**d) Projenin gerçekleştirilebilir olması:** İlgili bölüm öğrencileri tarafından dersin gereği olarak üretilen projenin uygulanabilir olması gerekmektedir.

**e) Projeye aktif katılma ve görev alma:** İlgili bölüm öğrencilerinin proje ekibiyle birlikte etkili bir biçimde hareket ederek proje kapsamında bir dizi araştırmalar ve analizler yapması gerekmektedir.

**f) Uygulama süreci:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi kapsamındaki projenin araştırma ve analiz aşamaları ders saati dışında gerçekleştirilebilir.

**g) Uygulamanın denetimli yapılması:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersinden beklenen faydanın sağlanabilmesi sorumlu öğretim elemanının ders saatleri kapsamında; yakından izleme, rehberlik etme, yanlışları düzeltme, eksikleri tamamlama ve değerlendirme çabaları ile mümkündür.

**h) Öğrenci takımlarının görevleri:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersini alan öğrencilerin sorumlu öğretim elemanının yönlendirmeleri, değerlendirmeleri ve vereceği öneriler doğrultusunda “**Proje Planı (Ek-2)**” nı hazırlaması gerekmektedir.

### **“Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” Dersinin Yürütülmesi**

**Madde 7:** “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi, bölümün belirtilen yarıyılında, öngörülen süre ve kapsamda bu kılavuzda yer alan usul ve esaslar çerçevesinde yürütülür. İlgili dersin yürütme usul ve esasları:

- a) “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersi toplam 14 haftalık bir program çerçevesinde yürütülür.
- b) Sorumlu öğretim elemanları, ilgili akademik yılı ve dönemdeki öğrenci sayısına göre belirlenen şubelere atanır.
- c) İlgili dönemde ilgili ders için belirlenen kontenjan sayısı, şubelere eşit olacak şekilde atanır.
- d) Öğrenciler akademik takvimde belirtilen ders kayıt tarihlerinde, ilgili ders için açılan şubelerden herhangi birine kaydolabilir.
- e) Projenin hazırlama esaslarına dair tüm bilgiler öğrenciye ilgili yarıyılın ilk haftasında verilir.
- f) “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersinde öğrenci çalışmalarının bir tasarlama süreci olarak izlenebilmesi ve denetlenebilmesi esastır.
- g) “Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi” dersinin denetimi ve değerlendirilmesi amacıyla sorumlu öğretim elemanı tarafından öğrencilere düzenli olarak gerekli öneriler verilir.
- h) Projenin uygulanabilmesi için sorumlu öğretim elemanı dersi alan öğrencileri uygun sayıda takımlara ayırır. Sorumlu öğretim elemanı onayına sunulmak kaydıyla öğrenciler takımlarını kendileri oluşturabilir.
- i) Proje, takımlar tarafından verilen Proje Planı (Ek-2) ve takımlar tarafından belirlenen haftalık görev programına uygun şekilde öğrenci tarafından kendi düşünce ve çabalarının ürünü olarak gerçekleştirilir. Öğrenci takımları, tasarlamak istedikleri yiyecek içecek işletmesinin temasını (örn; steakhouse, ocakbaşı, balık restoran, moleküler restoran vb.) Proje Önerisi Formu (Ek-1) ve sebepleriyle birlikte sorumlu öğretim elemanının onayına sunar.
- j) Projesi onaylanan öğrenci takımları, proje teması belirlendikten sonra projenin amacı, literatür taraması, benzer projeleri inceleme gibi ön araştırmalara başlar.
- k) Öğrenci takımları, akademik takvime uygun olarak kendi proje takvimlerini hazırlar ve sorumlu öğretim elemanına teslim eder.
- l) Öğrenci takımları proje takvimiyle birlikte takımın her bir üyesinin proje üzerindeki sorumluluğunu (maliyet hesaplama, demirbaş listesi hazırlama, fizibilite çalışmaları,

menü planlama, iç dekorasyonu hazırlama vb.) belirten bir rapor hazırlayarak sorumlu öğretim elemanına iletir.

- m) Proje tasarımında her türlü hazırlık ve araştırma gerçeğe uygun yapılmalıdır. Kuruluş yeri seçimi, fizibilite çalışmaları, maliyet raporları ve diğer tüm çalışmalar günümüz şartlarına göre hazırlanmalıdır.
- n) Öğrenci takımları, tasarımını yaptığı yiyecek içecek işletmesinin fizibilite çalışmaları sırasında işletmenin sürdürülebilirliğini, profesyonelliğe ve etik ilkelere uygunluğunu, doğaya, çevreye ve topluma etkisini göz önünde bulundurmalıdır.
- o) Öğrenci takımları, dersin genel takvimini izleyerek hazırladıkları proje üzerindeki gelişmeleri ve olası değişimleri ders saatlerinde sorumlu öğretim elemanına rapor eder ve gerekli önerileri alır. Sorumlu öğretim elemanının önerileri doğrultusunda yapılan değişiklikler de proje bitiminde teslim edilecek dosyada yer alır.
- p) Öğrenci takımları 14. Hafta da tamamladıkları projelerine ilişkin sunum yapmak durumundadır.

### **Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesinin Teslimi ve Değerlendirilmesi**

#### **Madde 8:**

- a) Öğrenci takımları dönem başında ilan edilen kapsam, teslim ve sunuş şekline uygun olarak hazırladığı Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi'ni önceden ilan edilmiş gün ve saatte sorumlu öğretim elemanına imza karşılığında teslim eder.
- b) Öğrenci takımlarından istenen proje dosyası, takım üyelerinin görev ve sorumluluk raporlarını, proje takvimini, haftalık takip ve öneri raporlarını, projede kullanılan her türlü görseli ve proje bitiş raporunu içerir.
- c) Proje raporlarının hazırlanmasında "Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bitirme Projesi Dersi İşleyiş Prosedürü" esas alınır.
- d) Takımlarda yer alan her öğrenci dönem sonunda proje raporunu teslim eder.
- e) Öğrenci takımlarının hazırladığı projelerin son hali ise ilgili yarıyıldaki yarıyıl sonu sınavları kapsamında "Yarıyıl Sonu Takım Değerlendirme Formu (Ek-3a)" ve "Yarıyıl Sonu Öğrenci Değerlendirme Formu (Ek-3b)" ile değerlendirilir.

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

#### **Dersin Öğretim Elemanının Görev, Yetki ve Sorumlulukları**

**Madde 9:** Dersin sorumlu öğretim elemanının görev, yetki ve sorumlulukları aşağıdaki gibidir:

- a) İlgili bölüm öğrencilerini ilgili yarıyılın ilk haftası "Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarım Projesi" dersi hakkında bilgilendirir.
- b) Dersi alan ilgili bölüm öğrencilerinin projelerinin gelişim sürecini takip ve koordine eder
- c) Proje çalışmasının her aşamasında öğrenci takımlarına rehberlik ve danışmanlık yapar.
- d) Proje çalışmasının sonunda ilgili bölüm öğrencilerinin takım olarak yaptıkları çalışmaları değerlendirir.

#### **Öğrenci Takımlarının Görev ve Sorumlulukları**

**Madde 10:** Öğrenci takımlarının görev ve sorumlulukları aşağıdaki gibidir:

- Dersin gereği olarak **“Proje Önerisi”**ni sorumlu öğretim elemanına ilgili yarıyılın dördüncü haftasında elektronik ortamda ve/veya dosya olarak teslim eder.”
- Proje çalışmaları sırasında iş birliği, dayanışma, etkili iletişim ve öz değerlendirme becerilerini geliştirecek şekilde proje ekibi ve sorumlu öğretim elemanı ile birlikte planlı ve düzenli bir çalışma yürütür.
- Proje çalışmalarının gereklerini yerine getirirken dersin sorumlu öğretim elemanı ile iş birliği yapar.
- Öğrenci grupları haftalık sunum yapmakla yükümlüdür.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM** **Çeşitli ve Son Hükümler**

**Madde 11:** Bu kılavuzda belirtilmeyen hususlarda “Doğuş Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” hükümleri uygulanır.

### **Yürürlük**

**Madde 12:** Bu kılavuz, 2025-2026 eğitim öğretim yılı güz döneminden itibaren uygulanır.

### **Yürütme**

**Madde 13:** Bu kılavuzun hükümlerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı yürütür.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM** **Ekler**

**Ek-1: Proje Önerisi Formu**

### **T.C. DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ** **SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ** **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

<b>Projenin Önerildiği Tarih:</b> .... / .... / .....
<b>Proje Takım Numarası:</b>
<b>Projenin Adı:</b>
<b>Sorumlu Öğretim Elemanının Adı-Soyadı-Unvanı:</b>
<b>Proje Etkinliğini Öneren Öğrencinin/Öğrenci Takımı Üyelerinin Adı-Soyadı-Öğrenci Numarası:</b>

**Projenin Amacı:**

**Projenin Hedef Kitlesi:**

**Ek-2: Proje Planı**

**Projenin Adı:**

**Proje Takım Numarası:**

**Proje Temsilcisi  
Adı-Soyadı:**

**Öğrenci Numarası:**

**Elektronik Posta Adresi:**

**Tarih:**

**İmza:**

**Proje Kapsamında Yapılması Planlanan Çalışmalar:**

- 1.
- 2.
- 3.
- ...

**Projenin Uygulanması İçin Önerilen Çalışma Takvimi:**

**Takım Üyelerinin Görev Dağılımları**

**Takım Üyesi 1**

**Adı Soyadı:**

**Görevi:**

**İmza:**

**Takım Üyesi 2**

**Adı Soyadı-Öğrenci Numarası:**

**Görevi:**

**İmza:**

**Takım Üyesi 3**

Adı Soyadı-Öğrenci Numarası:

Görevi:

İmza:

**Takım Üyesi 4**

Adı Soyadı-Öğrenci Numarası:

Görevi:

İmza:

**Ek-3a Yarıyıl Sonu Takım Değerlendirme Formu**

<b>PROJENİN ADI:</b>	
<b>ÖĞRENCİ TAKIMI ÜYELERİNİN ADI-SOYADI-ÖĞRENCİ NUMARALARI</b>	
1.	
2.	
3.	
4.	
<b>PROJE DOSYASININ TESLİM TARİHİ:</b>	
<b>PROJE DOSYASI DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ</b>	<b>0-5 puan arası</b>
1.Proje dosyasının zamanında teslim edilmesi	
2. Proje raporunun biçimsel olarak uygunluğu	
3.Proje dosyasında yer alan raporların yazımında yazım kurallarına, noktalama işaretlerine ve dil kullanımına dikkat edilmesi	
4. Proje kapsamında yapılan çalışmalara ilişkin bilgi ve belgelerin (fotoğraf, CD, vb.) yeterliği ve uygunluğu	
5. Öğrenci takımının, proje kapsamındaki sorumluluklarını yerine getirmesi (x2)	
6. Proje çalışmaları sırasında ilgili dersin genel ilkelerinin göz önünde bulundurulması	

7. Projenin, başlangıçta belirtilen amaçlara ulaşabilmesi (x2)	
8. Projenin planlandığı şekilde tamamlanması	
<b>TOPLAM PUAN</b>	

### Ek-3b Yarıyıl Sonu Öğrenci Değerlendirme Formu

<b>PROJENİN ADI:</b>	
<b>ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI-ÖĞRENCİ NUMARASI</b>	
<b>PROJE DOSYASININ TESLİM TARİHİ:</b>	
<b>PROJE DOSYASI DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ</b>	<b>0-5 puan arası</b>
1. Öğrencinin, derslere düzenli katılımı (x2)	
2. Öğrencinin, proje kapsamındaki sorumluluklarını yerine getirişi (x2)	
3. Öğrencinin sorumlu olduğu rapor kısımlarının zamanında teslim edilişi (x3)	
4. Öğrencinin, ders esnasındaki proje tartışmalarına katılım gösterişinin, proje geneline hâkimiyeti (x3)	
<b>TOPLAM PUAN</b>	
<b>GENEL TOPLAM PUAN</b>	