



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|----------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Mutfak Hizmetleri Yönetimi | AŞÇ223 | 3 | 3 + 0 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Mutfak hizmetleri yönetimi dersinde yönetim ve yönetici kavramlarını tanıyabilme. 2. Mutfak yönetiminin verimlilik üzerine etkilerini görebilme. 3. Mutfak yönetiminde verimliliğin ve yetki devrinin önemini kavrayabilme. | | | | |
| Ders İçeriği | Mutfak yönetiminde verimlilik. Mutfak yönetiminde verimliliğin artırılmasına ilişkin yöntemler. Yetki devri. Mutfakta yetki devrinin amaçları. Yetki devrinin faydaları. Mutfakta yetki devrini engelleyici faktörler. Yönetimsel zaman. Yöneticilerin yönetimsel zamanını etkileyen faktörler. Kişilik yapıları ve çalışma alışkanlıkları. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. | | | | |
| Ders Kaynakları | Gökdemir, A., Mutfak Hizmetleri Yönetimi, 2009, Detay Yayıncılık, Ankara. | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|--|
| 1 | Mutfak yönetiminde verimlilik. |
| 2 | Mutfak yönetiminde verimliliğin artırılmasına ilişkin yöntemler. |
| 3 | Yetki devri. |
| 4 | Mutfakta yetki devrinin amaçları. |
| 5 | Yetki devrinin faydaları. |
| 6 | Mutfakta yetki devrini engelleyici faktörler. |
| 7 | Yönetimsel zaman. |
| 8 | Ara sınav. |
| 9 | Yöneticilerin yönetimsel zamanını etkileyen faktörler. |
| 10 | Kişilik yapıları ve çalışma alışkanlıkları. |
| 11 | Planlama planlı çalışma alışkanlıkları. |
| 12 | Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. |
| 13 | Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. |
| 14 | Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. |

Program Çıktıları

| | |
|----|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir. |
| 2 | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. |
| 3 | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. |
| 4 | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. |
| 5 | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. |
| 6 | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. |
| 7 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 8 | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir. |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur. |
| 12 | Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir. |

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| Mutfak hizmetleri yönetimi dersinde yönetim ve yönetici kavramlarını tanıyabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak yönetiminin verimlilik üzerine etkilerini görebilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak yönetiminde Verimliliğin ve yetki devrinin önemini kavrayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |