



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Ekip Liderliği	MOS103	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)				
Amaç	İşletme yönetiminde stratejik bir öneme sahip olan lider davranışını çeşitli teori ve yaklaşımlar çerçevesinde irdelenerek, liderlik davranışına ilişkin konuları kavrayabilme ve yorumlayabilme				
Ders İçeriği	Liderlik kavramının tanımı, lider yönetici ilişkisi, etkin liderin özellikleri, takım lideri, liderlikte özellikler yaklaşımı, davranışsal yaklaşımlar, durumsal yaklaşımlar ve modern liderlik yaklaşımları bu dersin konuları arasındadır				
Ders Veren	Öğr. Gör. Mustafa TİĞ				
Ders Kaynakları	Salih Güney, Liderlik. Ankara: Nobel Yayınevi. 2012.				

Hafta	Konu
1	Liderlik kavramı
2	Liderlik ve Yöneticilik Arasındaki Farklar
3	Takım etkinliğinde örgütsel felsefe, yapı sistem ve politikaların rolü
4	Takım türleri
5	İşletme içerisinde etkin bir takım oluşturulmasına yönelik uygulamalar
6	Etkin takım kriterleri
7	Takım çalışmasında hedef, kurallar ve görevler
8	Vize sınavı
9	Lider davranışı ve takım çalışması. (Birey-ekip ve lider ilişkisi.)
10	Takımlarda eğitim
11	Takım çalışması ve performans ve performans etiği ilişkisi
12	İşletme uygulamalarında takım kurmanın avantajları ve dezavantajları
13	Örgütsel öğrenme sürecinde takımların rolü
14	Kültürümüzün takım çalışmasını özendirilen ve zorlaştıran yönlerinin 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	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Lider yönetici olabilme perspektifi kazandırmak,	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik yaklaşımlarına katkı sağlamak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik becerileri konusunda bilinçlendirmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik konusundaki sorunları analiz edebilmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-