



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 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 özendiren ve zorlaştıran yönlerinin irdelenmesi

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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	PÇ 13
Lider yönetici olabilme perspektifi kazandırmak,	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik yaklaşımlarına katkı sağlamak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik becerileri konusunda bilinçlendirmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik konusundaki sorunları analiz edebilmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-