



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 temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizle ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

#### 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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Lider yönetici olabileceği perspektifi kazandırmak,	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik yaklaşımlarına katkı sağlamak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik becerileri konusunda bilinçlendirmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik konusundaki sorunları analiz edebilmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-