



| Ders Adı                   | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|----------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Mutfak Hizmetleri Yönetimi | AŞÇ223  | 2       | 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 ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.  |
| 2  | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.  |
| 3  | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.  |
| 4  | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.  |
| 5  | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.                           |
| 6  | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.   |
| 7  | Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.  |
| 8  | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.   |
| 9  | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir  |
| 10 | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.  |
| 11 | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.  |
| 12 | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.   |
| 13 | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.  |
| 14 | Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.  |
| 15 | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16 | 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 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Mutfak hizmetleri yönetimi dersinde yönetim ve yönetici kavramlarını tanıyabilir. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Mutfak yönetiminin verimlilik üzerine etkilerini görebilir.                       | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Mutfak yönetiminde Verimliliğin ve yetki devrinin önemini kavrayabilir.           | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |