



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	AŞÇ223	4	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. Yönetsel zaman. Yöneticilerin yönetsel 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	Yönetsel zaman.
8	Ara sınav.
9	Yöneticilerin yönetsel 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.

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Önceden planlanmış özel beceriler	Problem Çözme	3	4
Ara Sınav 1		10	1
Ödev 1		14	1
Final		10	1
Ders İş Yüğü:		102	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4	

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
Mutfak hizmetleri yönetimi dersinde yönetim ve yönetici kavramlarını tanır.	5	5	4	5	4	5	3	3	3	4	3	2
Mutfak yönetiminin verimlilik üzerine etkilerini görür.	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	2
Mutfak yönetiminde Verimliliğin ve yetki devrinin önemini kavrar.	4	4	4	4	5	4	5	3	4	4	4	3
Ortalama Değer	4	4,33	4	4,33	4,33	4,67	4	3,33	3,67	4	3,33	2,33

