



| 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. Güzin ÇAKIR ÖZCAN | | | | |
| 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 kullanılabilir. |
| 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 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |