



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	AŞÇ223	3	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 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	Yönetimsel 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.

Program Çıktıları

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı

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