



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Mutfak Organizasyonu							
Ders Kodu		CUL110		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	51 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve bulaşıkhaneyi yönetme yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Bu derste bir mutfak organizasyonunda çalışabilecek personel ihtiyacının belirlenmesi ve temini, mutfak faaliyetlerinin yönetilmesi, mutfakla ilgili iş organizasyonlarının yapılması, bulaşıkhanenin yönetilmesi ve mutfakta üretim sonunda ortaya çıkan atıkların değerlendirilip cyönetilmesiyle ilgili bilgiler verilmektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	AŞL101
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi, Adnan Türksoy, Turhan Kitabevi
2	Endüstriyel Yiyecek-İçecek Üretimi, Fermani Maviş, Detay Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İş gören ihtiyacını belirleme İşletmenin personel ihtiyacı
2	Teorik	İş görüşmeleri Ekstra personel alımı
3	Teorik	Mutfakta yapılacak işleri planlama
4	Teorik	Çalışanların iş paylaşımını yapma
5	Teorik	Meeting Diğer departmanlar ile iletişim
6	Teorik	İş ve zaman etüdü Mutfak operasyonları
7	Teorik	Mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etme
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Mutfak personelin görev tanımlarını yapma Personel performansını değerlendirme
10	Teorik	Bulaşıkhan organizasyonu
11	Teorik	Bulaşıkhan operasyonu
12	Teorik	Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç -gereçlerin kontrolü
13	Teorik	Atık ayrıştırma sistemleri
14	Teorik	Atık odaları Atık transferi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	3	1	0	3
Ara Sınav	1	10	0	10



Dönem Sonu Sınavı	1	10	0	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				51
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Personel ihtiyacını belirlemek
2	Mutfak operasyonu yönetmek
3	İş organizasyonu yapmak
4	Bulaşıkhaneye yönetmek
5	Atıkları yönetmek

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	4	4	2	2
PÇ2	2	4	5	3	4
PÇ3	5	5	5	4	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5

