



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                        |           |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Mutfakta Kalite Yönetimi                                                                                                                                               |           |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | CUL121                                                                                                                                                                 |           | Ders Düzeyi |   | Önlisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 2 | İş Yüğü                                                                                                                                                                | 52 (Saat) | Teori       | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.                 |           |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |   | Bu ders, mutfak ortamında üretilen yemeklerle ilgili, mevzuat ve standartlara uygun şekilde gıda güvenliğı tedbirlerini alabilmek için gerekli bilgileri içermektedir. |           |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                    |           |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma                                                                                                               |           |             |   |          |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                                                                                                                                                        |           |             |   |          |   |             |   |

### Ders Koşulları

|           |       |
|-----------|-------|
| Denk Ders | KP101 |
|-----------|-------|

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Gökdemir, A. (2009). Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık: Ankara.        |
| 2 | Tuna, M. ve Güler, İ. (2012) Kalite Yönetim Sistemleri. Detay Yayıncılık: Ankara. |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                                                |
|-------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1     | Teorik                       | Mutfakta kalite kontrol ve kalite yönetimi, amacı ve önemi     |
| 2     | Teorik                       | HACCP sistemi ve mutfaklarda uygulanmasına dair temel ilkeler  |
| 3     | Teorik                       | Mutfakta HACCP sistemi uygulama aşamaları                      |
| 4     | Teorik                       | Yemeklerden numune alınması                                    |
| 5     | Teorik                       | Besinlerin satın alınmasında dikkat edilecek kalite kriterleri |
| 6     | Teorik                       | Besinlerin depolanması, depo çeşitleri ve özellikleri          |
| 7     | Teorik                       | Gıda muhafaza ilkeleri ve yöntemleri                           |
| 8     | Ara Sınav (Vize)             | Ara Sınav                                                      |
| 9     | Teorik                       | Katkı maddeleri ile ve soğukta muhafaza                        |
| 10    | Teorik                       | Dondurarak muhafaza                                            |
| 11    | Teorik                       | Kurutarak muhafaza                                             |
| 12    | Teorik                       | Isıl işlemlerle muhafaza                                       |
| 13    | Teorik                       | Kontrollü ve modifiye atmosferde muhafaza                      |
| 14    | Teorik                       | Işınlama ile muhafaza                                          |
| 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             |
| Okuma         | 14   | 1           | 0               | 14             |
| Ara Sınav     | 1    | 4           | 1               | 5              |



|                                                       |   |   |   |    |
|-------------------------------------------------------|---|---|---|----|
| Dönem Sonu Sınavı                                     | 1 | 4 | 1 | 5  |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                 |   |   |   | 52 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi  |   |   |   | 2  |
| *25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. |   |   |   |    |

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

|   |                                                               |
|---|---------------------------------------------------------------|
| 1 | Mutfığa ürün alımında ve saklamada kalite sağlama             |
| 2 | Ürün hazırlama ve serviste kalite sağlama                     |
| 3 | Mutfakta kaliteyi yönetmek                                    |
| 4 | Kalite yönetim sistemlerini kavrar ve çalışmalarında uygular  |
| 5 | Kalite teknik, yöntem ve modellerini örgütsel açıdan yorumlar |

**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 gerektirdiğı insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak                          |
| 4 | Mesleğinin gerektirdiğı konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.                                                    |
| 5 | Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğeri 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 | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ2 | 3   | 5   | 4   | 5   | 4   |
| PÇ3 | 3   | 3   | 3   | 5   | 5   |
| PÇ4 | 4   | 4   | 4   | 4   | 5   |
| PÇ5 | 4   | 4   | 4   | 4   | 5   |
| PÇ6 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| PÇ7 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |

