



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

|                                   |                      |         |          |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|----------------------|---------|----------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        | Mutfak Yönetimi      |         |          |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         | REM206               |         |          | Ders Düzeyi |   | Lisans   |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 4                    | İş Yüğü | 0 (Saat) | Teori       | 3 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |                      |         |          |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |                      |         |          |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        | Yok                  |         |          |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |                      |         |          |             |   |          |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | Öğr. El. Güray ATLAM |         |          |             |   |          |   |             |   |

| Ölçme ve Değerlendirme Araçları |      |          |
|---------------------------------|------|----------|
| Araç                            | Adet | Oran (%) |
|                                 |      |          |

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |
|-------|------------------------------|
|       |                              |

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

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi   | Toplam İş Yüğü |
|----------|------|-------------|---|----------------|
|          |      |             | Toplam İş Yüğü (Saat)                                       | 0              |
|          |      |             | Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b> | 0              |

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

##### Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliğı Programı)

|    |  |
|----|--|
| 1  | Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.  |
| 2  | Analitik ve eleştirel düşünce yeteneğı kazanmak  |
| 3  | Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliğı bilincine sahip olmak   |
| 4  | Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.   |
| 5  | Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.   |
| 6  | Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak. |
| 7  | İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.  |
| 8  | Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.   |
| 9  | Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.  |
| 10 | Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.  |
| 11 | Turizm endüstrisinin gerektirdiğı insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.   |
| 12 | Alanında trendleri takip edebilmek.  |
| 13 | Yiyecek içecek işletmeciliğı alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.                            |
| 14 | Mesleğinin gerektirdiğı konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.  |
| 15 | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.                       |
| 16 | Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.                |

