AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Mutfak Yönetimi (ingilizce)								
Ders Kodu	YHM449		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	74 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Mutfağın tarihsel gelişimi, yönetim, organizasyonu ve mutfak yönetimi kavramları hakkında temel bilgiler edinmek.								
Özet İçeriği	Temel mutfak üretim bilgisi. temizlik, sağlık, hijyen, gıda güvenlik sistemleri, temel mönü bilgisi, üretim maliyetleri ve yiyecek döngüsü.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	MUTFAK UYGULAMALARI İşletme ve Eğitim Rehberi (Sibel Önçel, Osman Güldemir, Önder Yayla)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mutfağın tarihsel gelişimi
2	Teorik	Türk mutfağının tarihsel gelişimi
3	Teorik	Günümüzde yemeklerin toplumsal işlevleri
4	Teorik	Mutfak yönetimi ve mutfak yöneticisi kavramlar
5	Teorik	Mutfak yönetiminde verimliliği etkileyen faktörler
6	Teorik	Mutfak hizmetlerinde yönetici verimsizliğinin nedenleri
7	Teorik	Mutfağın Diğer Departmanlarla Olan İlişkileri
8	Teorik	Mutfak organizasyonunda görev alan işgörenlerin görev tanımları
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Mutfak planı ve fiziksel özellikleri
11	Teorik	Mutfak güvenliği
12	Teorik	Menünün tanımı ve kökeni
13	Teorik	Yiyecek üretim maliyetleri ve yiyecek döngüsü
14	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ödev	2	8	0	16
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	74
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Mutfağın ve Türk mutfağının tarihi hakkında bilgi sahibi olmak
2	Mutfak organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak.
3	Menü yönetimi hakkında bilgi sahibi olmak.

4	Yiyecek üretim maliyetleri ve yiyecek döngüsü hakkında bilgi sahibi olmak.
5	Beslenme ve besin grupları hakkında bilgi sahibi olmak.

Program Çıktıları *(Konaklama İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği 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 gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ10	2	2	2	2	2
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ16	5	5	5	5	5