



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Kitchen Management								
Course Code	REM206	Course Level			First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	4	Workload	100 (Hours)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Departmanının önemini ve işlevini öğretmek ve mutfak becerisi kazandırmak								
Course Content	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Departmanının önemini ve işlevini öğretmek ve mutfak becerisi kazandırmak								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods					Explanation (Presentation)				
Name of Lecturer(s)									

Assessment Methods and Criteria		
Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	70

Recommended or Required Reading	
1	Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods	
1	Theoretical	Mutfak Tanımı, Çeşitleri ve Tarihsel Gelişimi
2	Theoretical	Türk ve Dünya Mutfaklarının Genel Özellikleri, Mutfak Hizmetlerinin Yönetimi, Organizasyonu, Görev Tanımları ve Verim,
3	Theoretical	Mutfak Hizmetlerinde Görev Alan Personelin Sınıflandırması ve Özellikleri,
4	Theoretical	Otel İşletmelerinde Mutfak Planlama, Mutfağın Konumu ve Fiziksel Özellikleri, Otel İşletmeleri Mutfaklarında Kullanılan Sabit Araç Gereçler, Otel İşletmeleri Mutfaklarında Kullanılan Sabit Olmayan Araç Gereçler,
5	Theoretical	Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon Uygulamaları, Mutfakta Alınması Gerekli Olan Güvenlik Önlemleri, Mutfakta HACCP Uygulamaları ve Önemi,
6	Theoretical	Beslenmenin Önemi, Besin Öğeleri ve Grupları,
7	Theoretical	Beslenme ve Menü Planlama, Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri ve Uygulamaları
8	Theoretical	Otel İşletmelerinde Mutfaklarında Denetim, Uygulama Otel Mutfağında İnceleme,
9	Intermediate Exam	ara sınav
10	Theoretical	Çeşitli Otel ve Toplu Beslenme Hizmeti Veren Firmaların Mutfaklarını Yerde İnceleme
11	Theoretical	Sebzeler
12	Theoretical	Etler, Sakatatlar,
13	Theoretical	Kanatlılar, Balıklar
14	Theoretical	Otel İşletmelerinde Mutfaklarında Denetim, Uygulama Otel Mutfağında İnceleme
15	Theoretical	Otel İşletmelerinde Mutfaklarında Denetim, Uygulama Otel Mutfağında İnceleme
16	Final Exam	final

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	4	1	5
Final Examination	1	10	1	11
			Total Workload (Hours)	100
			[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS	4
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				



Learning Outcomes

1	Genel olarak yiyecek içecek işletmelerinin Yiyecek-İçecek departmanı hakkında bilgi sahibi olur
2	Mutfak bölümünün yiyecek içecek işletmesi içerisindeki yeri ve önemini ifade eder
3	Mutfak departmanının, işletmenin diğer bölümleri ile ilişkileri, hiyerarşik yapısı, görev tanımları ve rutin işleyişini yorumlar
4	Mutfakta kullanılan temel malzemeleri tanıır, uygun kullanma yöntemlerini öğrenir.
5	Dünya mutfaklarını temel özellikleri itibarı ile tanıır

Programme Outcomes (Food and Beverage Management)

1	Having scientific and professional ethic values
2	To gain the ability of critical and analytical thinking
3	Having the consciousness of necessity of obtaining new abilities and life-long learning
4	To know the principle concepts related to tourism industry
5	Having the consciousness of tourism and natural, cultural and social environment relations
6	Having the knowledge of higher level of a foreign language to communicate and to follow the new researches and daily subjects at his/her own field
7	Being able to use another foreign language at middle level
8	Having the ability of doing teamwork
9	Being competent about information technologies
10	Having the ability of administrative knowledge buildup at his field
11	Being competent about the human behaviours and relations of tourism industry
12	Being able to follow the trends at his/her field
13	Being competent about the subjects of establishment procedures of an enterprise and entrepreneurship on the food and beverage management fields
14	Having the ability and knowledge about the subjects that are necessary at his occupation
15	Being able to use and having knowledge about the equipments and hardware systems used at food and beverage establishments
16	Having the ability of problem diagnosis, and to make decision toward problems at food and beverage establishments

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes 1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	2	2	2	2	2
P2	2	2	2	2	2
P3	4	4	4	4	4
P4	5	5	5	5	5
P5	3	3	3	3	3
P8	5	5	5	5	5
P9	2	2	2	2	2
P10	5	5	5	5	5
P11	5	5	5	5	5
P12	5	5	5	5	5
P13	4	4	4	4	4
P14	5	5	5	5	5
P15	4	4	4	4	4
P16	5	5	5	5	5

