Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ209 - Mutfak Hizmetleri Yönetimi**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DİLEK ÜNLÜ

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Dietermann, Klaus; Pahalı, Can (1994) Mutfak Hizmetleri. Anadolu Üniversitesi A.Ö.F. Yayınları Küçükaslan, Nazife; (2006) Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık. Aktaş, Ahmet ve Özdemir, Bahattin; (2007) Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere mutfak hizmetlerinin planlanması, organizasyonu ve yönetimi konusunda bilgi ve beceri kazandırarak mutfak operasyonlarını etkin, verimli ve hijyenik şekilde yönetebilmelerini sağlamaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Yemek Pişirme Sanatının Geçmişi ve Bugünü	
2. hafta		Dünya Mutfakları	
3. hafta		Türk Mutfağına Genel Bakış	
4. hafta		Yönetim, Mutfak Yönetimi ve Organizasyon -I-	
5. hafta		Yönetim, Mutfak Yönetimi ve Organizasyon -II-	
6. hafta		Temel Mutfak Üretim Bilgisi	
7. hafta		Mutfakta Temizlik, Sağlık ve Hijyen	
8. hafta		Mutfakta Sanitasyon ve HACCP Uygulamaları	
9. hafta		Mönü ve Mönü Planlaması	
10. hafta		Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi -I-	
11. hafta		Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi -II-	
12. hafta		Yiyecek Üretim Maliyetleri ve Yiyecek Döngüsü	
13. hafta		Uluslararası Mutfakta Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri-I-	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
14. hafta		Uluslararası Mutfakta Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri -II-	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Mutfak yönetiminde verimliliği etkileyen faktörleri açıklayabilecektir.
2	Temel mutfak üretim bilgisi uygulamalarını açıklayabilecektir.
3	Mönü ve mönü planlaması ile ilgili konuları açıklayabilecektir.
4	Uluslararası mutfaklarda kullanılan temel pişirme yöntemlerini açıklayabilecektir.
5	Beslenme ve besin gruplarını açıklayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ Temiz Su ve Sanitasyon ✓ Erişilebilir ve Temiz Enerji ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim ✓ İklim Eylemi ✓ Amaçlar için Ortaklıklar

Dersin Teması

✓ Ekonomi, Finans ve Yönetim ✓ Girişimcilik ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	14.00	2	28
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	12.00	3	36
Ödevler	0.00	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	1.00	10	10
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	12	12
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	20	20
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**4.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Çoktan Seçmeli Test

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**