



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271116007	DERSİN ADI	Mutfak Hizmetleri Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	----------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	3	0	0	3	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
X				

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Mutfak yönetimi ilkeleri, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, mutfak malzemeleri ve sanitasyon.

DERSİN AMAÇLARI

Organizasyon ve görev tanımlarını, yönetimin temel prensipleri ve hedeflerini, mutfak yönetimi ilkelerini, mutfak planı ve fiziksel özelliklerini, araç gereç temizliğini, gıda zehirlenmelerinde ve özel durumlarda ilk yardımı, kalori hesaplamaları yapılmasını gıda maddelerinin gruplandırılmasını, üretim maliyetlerini ve üretim aşamalarını açıklayabilecek ve yorumlayabilecektir.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- Mutfak yönetiminin temel ilkelerini kavrayabilme
- Mutfakın fiziksel özelliklerini tanıyabilme
- İş güvenliği ilkelerini uygulayabilme
- Mutfak personelinin kişisel ve araç gereçler temizliğiyle ilgili ilkeleri uygulayabilme
- Üretim faktörleri, maliyetlerini hesaplayabilme

TEMEL DERS KİTABI

Gökdemir,A(2003)Mutfak Hizmetleri Yönetimi, DetayAnkara

YARDIMCI KAYNAKLAR

Koçak, N. (2003) Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık
Aktaş,A. Özdemir,B (2005) Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık,.

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Organizasyon, görev tanımları
2	Yönetimin temel prensipleri ve hedefleri
3	Mutfak yönetimi ilkeleri
4	Mutfak planı ve fiziksel özellikleri
5	Mutfak malzemeleri ve sanitasyon
6	Mutfak güvenliği
7	Ara sınav
8	Kişisel temizlik ve sağlık
9	Araç gereç temizliği
10	Gıda zehirlenmelerinde ilk yardım
11	Özel durumlarda ilk yardım
12	Kalori hesaplamaları yapılması
13	Gıda maddelerinin gruplandırılması
14	Üretim maliyetleri
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Turizm işletmeciliği alanı ile ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak,			X
2	Turizm işletmeciliği ile ilgili konularda diğer insanları bilgilendirmek,			X
3	Turizm sektöründe kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasıyla ilgili becerileri elde etmek,		X	
4	Turizm sektöründe faaliyet gösterecek/gösteren bir işletmeyi yönetebilmek,,		X	
5	Turizm işletmelerinde yönetimin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak,			X
6	Bir turizm işletmesinin iç ve dış çevresini analiz edebilecek araçları kullanabilmek,			X
7	Turizm işletmelerinde karşılaşılabilecek öngörülemez karmaşık durumlarda sorumluluk olarak çözüm üretebilmek,		X	
8	Atatürk ilke ve inkılapları ile ilgili bilgi ve bilince sahip olmak,			X
9	Turizm işletmeciliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek,			X
10	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek,			X
11	Turizm işletmeciliği alanındaki talep koşullarına bağlı sürekli dalgalanma ile baş edebilecek düzeyde sektörel şartları tanımak,			X
12	Turizm işletmeciliği özel bir alanında (önbüro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama, vb) uzmanlaşmak,	X		
13	Makro ölçekteki turizm plan ve politikalarını kavramak,			X
14	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak,			X
15	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak,			X
16	Turizm sektörünün toplumu etkileyen boyutlarında (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak,			X
17	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek,			X
18	Sektörel anlamda Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisine sahip olmak,			X
19	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak,			X
20	Turizm işletmelerindeki kişilerle (işletme yöneticileri, müşteriler, çalışanlar) empati kurarak aktif iletişimde bulunabilmek			X
21	Turizm işletmelerinde yönetimin stratejik, taktiksel ve operasyonel boyutlarını kavramak,			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza:

Tarih: