Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ

TOİSMB011	Mutfak Yönetimi			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	TOİSMB011	Mutfak Yönetimi	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ		Yok	Öğr.Gör. Meryem Can https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=317542 yavuzmeryem4747@gmail.com	Yok

Dersin Amacı :
Mutfakta planlama, örgütleme, yöneltme ve denetim süreçlerinin öğrenciye aktarılması ve bu süreçlerde meydana gelebilecek olası problemlere çözüm yolları üretmek.
Ders İçeriği :
Mutfak yönetiminin tanımı ve amacı, mutfakta verimliliği etkileyen faktörler, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, mutfak ekipman ve aletlerinin sınıflandırılması, standart reçeteler konusunda bilgiler verilerek, endüstriyel mutfak projesi hazırlama konusunda uygulamalar yapılmaktadır.
Yöntem ve Teknikleri : Teorik anlatım, soru-cevap, grup çalışması

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu (Alan B. Scott vd.)
Gıda ve İçecek Yönetimi (John Cousins vd.)
Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara, 2005 Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021

2

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	: 10
Sosyal Bilimler	: 30	**Alan Bilgisi**	: 60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dönem ders akışı hakkında genel bilgi ve derse genel giriş	Derse ders saatinde katılımda bulunma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
2	Mutfak Organizasyonlarının Tarihsel Gelişimi	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
3	Mutfakta Fiziksel Planlama ve Kurulum	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
4	Mutfak Örgütlenmesi	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
5	Mutfak Çalışma Alanları ve Kullanılan Ekipmanlar	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
6	Mutfak Bölümleri ve Organizasyonu	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
7	Mutfak Bölümleri ve Organizasyonu	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
8	Mutfak Bölümünün Diğer Departmanlarla İlişkisi	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
9	Mutfakta Bütçe Yönetimi	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
10	Mutfakta Tedarik Yönetimi ve Organizasyonu	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
11	Mutfakta Menü Yönetimi ve Organizasyonu	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021
12	Mutfakta Üretim Yönetimi ve Organizasyonu	Konu hakkında ön araştırma yapma	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005Şengül. S. ve Kurnaz. A. Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara,2021

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfak yönetiminin temel prensiplerini, organizasyon yapısını, görev tanımlarını ve departman işleyişini açıklar
Ö02	Menü planlama, maliyet kontrolü, satın alma süreçlerini analiz eder ve mutfak operasyonlarını planlar
Ö03	Gıda güvenliği, hijyen ve iş sağlığı güvenliği sistemlerini uygular ve denetler
Ö04	Mutfak personeli yönetimi, ekip koordinasyonu ve çatışma yönetimi süreçlerini yürütür
Ö05	Mutfak operasyonlarında verimlilik, kalite standartları, etik değerler ve sürdürülebilirlik ilkelerine uygun hareket eder

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	**Açıklama**
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P11	Konaklama işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar
P12	Konaklama işletmelerinin organizasyonel yapısını ve yönetim süreçlerini, ön büro, kat hizmetleri, muhasebe, satış, pazarlama, yiyecek-içecek, insan kaynakları departmanlarının birlikte işleyişini açıklar.
P13	Turizm işletmelerinde müşteri ilişkileri kapsamındaki temel kavramları açıklar.
P14	Turizm işletmelerinin; rezervasyon alma, müşteri karşılama, müşteri kayıtlarını oluşturma, menü planlama ve sunum, oda ve genel alan temizliği, oda-koltuk satış, muhasebe kayıtlarını oluşturma işlemlerini gerçekleştirir.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**%100**

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	2	24
Haftalık uygulamalı ders saati	0	0	0
Okuma Faaliyetleri	4	3	12
İnternetten tarama, kütüphane çalışması	4	2	8
Materyal tasarlama, uygulama	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunu hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	4	4
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	12	12
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
Toplam İş Yükü			**60**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14
Tüm	4	3	4	3	4	4	4	4	4					
Ö01	4	3	4	2	4	3	3	3	4					
Ö02	4	3	4	2	5	4	4	4	4					
Ö03	4	3	4	3	5	4	4	4	5					
Ö04	4	3	4	3	5	5	4	4	4					
Ö05	3	3	4	3	3	4	5	4	5					