

MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ

1	Ders Adı:	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ
2	Ders Kodu:	TOTS021
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. BİLGE GÖKIRMAK
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	gbilge@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Mutfak tanımı ve çeşitlerini tanımak ve tarihsel gelişimini kavrayabilmek, mutfak hizmetlerinin yönetimini yapabilmek amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Mutfak Tanımı, Çeşitleri ve Tarihsel Gelişimini kavrayabilme
	2	Mutfak Hizmetlerinin Yönetimi, Organizasyonu, Görev Tanımları ve Verim, Mutfak Hizmetlerinde Görev Alan Personelin Sınıflandırması ve Özellikler
	3	Mutfak organizasyonunu öğrenmek
	4	Mutfakta görev alan elemanların özelliklerini ve görevlerini öğrenmek
	5	Hijyen ve gıda güvenlik sistemlerini kavramak
	6	Mönü planlama ve besin maddelerini tanımak
	7	Uluslar arası mutfak standartlarında pişirme usulleri hakkında bilgi sahibi olmak
	8	Mutfak maliyetlerini kavramak
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Mutfağın Tarihsel Gelişimi	

2	Mutfak yönetimi ve Organizasyonu(Mutfağın diğer Departmanlarla Olan ilişkileri, Küçük-orta-büyük mutfak organizasyonları	Mutfak yönetimi ve Organizasyonu(Mutfağın diğer Departmanlarla Olan ilişkileri, Küçük-orta-büyük mutfak organizasyonları
3	Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu(Mutfak organizasyonlarında görev alan işgörenlerin görev tanımları	
4	Temel Mutfak Üretim Bilgisi (mutfak Planı, Mutfağın fiziksel özellikleri	Temel Mutfak Üretim Bilgisi (mutfak Planı, Mutfağın fiziksel özellikleri
5	Temel Mutfak Üretim Bilgisi(Mutfak malzemeleri, Mutfak ekipman ve aletleri, Mutfak güvenliği	
6	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon,Araç gereç temizliği ve sağlık, Gıda temizliği ve sağlık	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon,Araç gereç temizliği ve sağlık, Gıda temizliği ve sağlık
7	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Besin kirliliğine yol açan ve güvenliğini bozan etmenler, Gıda zehirlenmesi ve ilk yardım)	
8	ARA SINAV ve DERS TEKRARI	
9	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Gıda güvenlik sistemleri; HACCP, GMP	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Gıda güvenlik sistemleri; HACCP, GMP
10	Mönü (Mönü planlama, Mönünün takdimi, mönünün içeriği	Mönü (Mönü planlama, Mönünün takdimi, mönünün içeriği
11	Mönü (klasik mönü, Modern mönü)	
12	Yiyecek Üretim Maliyetleri	Yiyecek Üretim Maliyetleri
13	Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi	
14	Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri	Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemle
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Gökdemir, A., "Mutfak Hizmetleri Yönetimi", Detay yayıncılık, Ankara,2005
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		
		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	6	5.00	30.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	8.00	8.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			98.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	1	1	0	2	4	4	1	0	0	1	5	0	0	0	0
ÖK2	2	1	1	0	1	4	3	1	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖK3	2	1	1	0	1	4	3	1	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖK4	2	1	1	0	1	4	3	1	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖK5	1	0	1	0	1	4	3	1	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖK6	1	0	1	0	1	4	3	1	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖK7	1	0	1	0	0	3	3	1	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖK8	1	0	1	0	0	3	3	2	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			