Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (saat/hafta)
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	TRZ2062	2	4	1	2	0

Önkoşullar	Yok

Yarıyıl	Bahar

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Ön Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Dersin Koordinatörü	Eray Tüm
Dersi Veren(ler)	Eray Tüm
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak, Temel mutfak üretim bilgisine sahip olmak, Temizlik, sağlık ve hijyen koşullarını kavramak, Mönü ve besin grupları hakkında bilgi sahibi olmak, Yiyecek üretim maliyetlerini hesaplayabilmek, Temel pişirme yöntemlerini öğrenmek
Dersin İçeriği	Yemek Pişirme Sanatı/ Dünya Mutfakları/ Türk Mutfağı/ Yönetim, Mutfak Yönetimi ve Organizasyon/ Mutfakta Temizlik, Sağlık ve Hijyen/ Mutfakta Sanitasyon ve HACCP Uygulamaları/ Menü ve Menü Planlaması/Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi/ Uluslararası Mutfakta Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Mutfak Yönetiminde Verimliliği Etkileyen Faktörleri Açıklayabilecektir
2	Temel Mutfak Üretim Bilgisi Uygulamalarını Açıklayabilecektir
3	Menü ve Menü Planlaması ile ilgili konuları açıklayabilecektir
4	Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemlerini açıklayabilecektir
5	Beslenme ve Besin Gruplarını açıklayabilecektir

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Yemek Pişirme Sanatının Geçmişi ve Bugünü	
2	Dünya Mutfakları	
3	Türk Mutfağına Genel Bakış	
4	Yönetim, Mutfak Yönetimi ve Organizasyon -I-	
5	Yönetim, Mutfak Yönetimi ve Organizasyon -II-	
6	Mutfakta Temizlik, Sağlık ve Hijyen	
7	Mutfakta Sanitasyon ve HACCP Uygulamaları	

8	Midterm 1	
9	Menü ve Menü Planlaması	
10	Menü ve Menü Planlaması	
11	Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi -I-	
12	Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi -II-	
13	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri-I-	
14	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri-II-	
15	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	10
Sunum/Jüri	1	10
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	3	42
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	3	42
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	6	6
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	6	6
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	4	4

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	6	6
		Toplam İşyükü	106
		Toplam İşyükü / 30(s)	3.53
		AKTS Kredisi	4

Diğer Notlar	Yok