

Dersin Amacı

Mutfakta planlama, örgütleme, yöneltme ve denetim süreçlerinin öğrenciye aktarılması ve bu süreçlerde meydana gelebilecek olası problemlere çözüm yolları üretmek.

Dersin İçeriği

Mutfak kavramı ve mutfağın tarihi gelişimi, temel mutfak bilgisi, mutfağın örgütsel yapısı, mutfak yönetimi, yiyecek döngüsü, mutfakta güvenlik.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Buyruk, L. (2021), Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Gökdemir, A. (2009). Mutfak Hizmetleri Yönetimi. (3. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık Aktaş, A., Özdemir, B. (2007). Otel işletmelerinde mutfak yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü anlatım, Tartışma.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders öncesi ön hazırlık ve ders sonrası tekrar.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

.....

Dersin Verilişi

Projeksiyon destekli sunum.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Lütfi Buyruk

Program Çıktısı

- 1. Mutfak, mutfağın tarihçesi ve yönetimi ile ilgili temel kavramları, ilke ve teorileri bilir.
- 2. Mutfak Planlaması, mutfakta üretim süreci ve maliyet kontrol sürecini bilir.
- 3. Yiyecek döngüsünde meydana gelebilecek olası problemleri bilir ve bunlara çözüm önerileri geliştirir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfak kavramı ve mutfağın tarihçesi.	
2			Sözlü anlatım, tartışma	Eski çağlarda yemek pişirme ve beslenme. Ticari mutfakların gelişimi.	
3			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfak hizmetlerinin sunulduğu işletmeler.	
4			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfak çeşitleri ve özellikleri	
5			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfağın yönetim ve organizasyonu	
6			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfak Planlaması	
7			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfakta temel bölümler	
8				Ara Sınav	
9			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfakta kullanılan ekipmanlar	
10			Sözlü anlatım, tartışma	Ekipmanları satın alma, temizlik ve bakımları	
11			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfakta üretim süreci	
12			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfakta maliyet kontrol süreci	
13			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfakta gıda güvenliği ve hijyen	
14			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği	
15			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfakta kullanılan otomasyon sistemleri	
16				Final Sınavı	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Derse Katılım	14	2,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	5	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Final Sınavı Hazırlık	5	2,00
Bütünleme	1	1,00
Ev Ödevi	1	2,00
Diğer	1	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1	1	1					1																		
Ö.Ç. 2					2				2			2													
Ö.Ç. 3				3						3							2			3					3

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- Ö.Ç. 1 :** Mutfak, mutfağın tarihçesi ve yönetimi ile ilgili temel kavramları, ilke ve teorileri bilir.
- Ö.Ç. 2 :** Mutfak Planlaması, mutfakta üretim süreci ve maliyet kontrol sürecini bilir.
- Ö.Ç. 3 :** Yiyecek döngüsünde meydana gelebilecek olası problemleri bilir ve bunlara çözüm önerileri geliştirir.