

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Mutfak Organizasyonu	2201107	I.	5+0	5	5
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve bulaşıkhaneyi yönetme yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Personel ihtiyacını belirler, 2. Mutfak operasyonu yönetir, 3. İş organizasyonu yapar, 4. Bulaşıkhaneyi yönetir, 5. Atık organizasyonunu yönetir.				
Dersin İçeriği	İşletmenin personel ihtiyacı, personel alımı, Mutfakta yapılacak işler ve kimler tarafından yapılacağı belirlenmesi, görev tanımları, meeting ve diğer departmanlar ile iletişim. İş ve zaman etütü, mutfak operasyonları. Bulaşıkhaneyi operasyonu. Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü. Atık ayrıştırma sistemleri, atık odaları ve transferi.				
Hafta	Konular				
1	İş gören ihtiyacını belirleme, İşletmenin personel ihtiyacı				
2	İş görüşmeleri, Ekstra personel alımı				
3	Mutfakta yapılacak işleri planlama				
4	Çalışanların iş paylaşımını yapma				
5	Meeting, Diğer departmanlar ile iletişim				
6	İş ve zaman etütü, Mutfak operasyonları, Mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etme				
7	Ara Sınav				
8	Mutfak personelin görev tanımlarını yapma, Personel performansını değerlendirme				
9	Bulaşıkhaneyi organizasyonu				
10	Bulaşıkhaneyi operasyonu				
11	Bulaşıkhaneyi operasyonu				
12	Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü				
13	Atık ayrıştırma sistemleri				
14	Atık odaları, atık transferi				
Genel Yeterlilikler					
1. İş yeri ortamında işletmenin amaçlarına ve işin özelliğine uygun kadroları belirleyerek, iş standartlarına uygun personel adaylarının mülakatını yaparak, personel alabilir. 2. Mutfakta yapılacak işleri belirleyerek, görev tanımlarını yapabilir. İş paylaşımında bulunarak, personele kalite yönetim sürecinde rehberlik edebilir. Diğer departmanlarla iletişim halinde, mutfak operasyonlarını yönetebilir. 3. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bulaşıkhaneyi operasyonunu yönetebilir. 4. Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde kullanılan araç gereçleri tanıyarak, kontrolünü yapabilir. 5. Mutfakta çıkan atıkları uygun şekilde depolayarak, transferini sağlayabilir.					
Kaynaklar					
Aktaş, A. Özdemir, B. (2007). <i>Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Gökdemir, A. (2009). <i>Mutfak Hizmetleri Yönetimi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Kırmızı, H. (2010). <i>Genel ve Teknik İletişim</i> . Trabzon: Celepler Matbaacılık Sökmen, A. (2010). <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Türkan, C. (2010). <i>Mutfak Teknolojisi</i> , Ankara: Cemal Türkan Yayınları Türkan, C. (2009). <i>Mutfak Hizmetleri Yönetimi</i> . Ankara: Cemal Türkan Yayınları					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme:					

	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	4	3	5	5
ÖÇ2	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	4	3	4	4	4	5	4	4	4	2	5	5	2	5
ÖÇ5	5	4	3	4	4	4	5	2	2	2	2	2	5	2	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Mutfak Organizasyonu	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	5