



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mutfak Organizasyonu
Dersin AKTS'si	4
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 08:00-11:50
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Perşembe 12:00-13:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz Yüze. Konu anlatım. Soru-Cevap. Öğrenciler, derse hazırlık olarak, her haftanın konusunu ders kaynaklarından inceleyecektir.
Dersin Amacı	Bu derste, “mutfağı ve mutfağın bölümlerini tanıtmaya, personel ihtiyacını belirleyip mutfakta verimli iş organizasyonu yapma yeterliliğini kazandırma” amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Ticari mutfak çeşitlerini ve mutfak bölümlerini bilir. 2. Mutfak personelinin uluslararası isimlerini ve görevlerini bilir. 3. Personel ihtiyacını belirlemeyi ve personel seçimini bilir. 4. İş organizasyonunu planlar ve yönetir. 5. Personel performansını değerlendirir. 6. Atık ve artık organizasyonunu yönetir.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Mutfağın tanımı, ticari mutfakların sınıflandırılması. 2.Hafta Mutfak personelinin uluslararası isimleri,görev tanımları ve kişisel ve personel hijyeni. 3.Hafta Mutfağın bölümleri (Sıcak Mutfak, Soğuk Mutfak). 4.Hafta Mutfağın bölümleri (Pastane, Alakart, Kasaphane). 5.Hafta Mutfağın bölümleri (Banket, Bulaşıkhanesi, Depolar). 6.Hafta Personel ihtiyacını belirleme. 7.Hafta Personel görüşmesi ve seçimi, ekstra personel alımı. 8.Hafta Çalışanların iş paylaşımını yapma. 9.Hafta Meeting, diğer departmanlar ile iletişim. 10.Hafta İş ve zaman etüdü, yiyecek-içecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü. 11.Hafta Personel performansını değerlendirme. 12.Hafta Atık ayrıştırma sistemleri, mutfakta atık ve artıkların ayrıştırılması. 13.Hafta Atık ve artıkların değerlendirilmesi. 14.Hafta Mutfak personeline kalite yönetim sürecinde rehberlik etme.
Ölçme ve Değerlendirme	Kısa sınav: %20 Ara sınav :%30 Final: %50 Bütünleme.

Kaynaklar	Aktaş, A. Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık Türkan, C. (2010). Mutfak Teknolojisi, Ankara: Cemal Türkan Yayınları
------------------	--

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir.



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	3
ÖÇ2	5	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	
ÖÇ3	5	-	3	-	-	5	-	-	5	-	-	-
ÖÇ4	5	4	3	-	-	5	-	-	5	-	5	-
ÖÇ5	5	4	3	-	-	5	-	-	-	-	--	3
ÖÇ6	5	-	3	-	3	5	-	-	-	5	-	-

ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Mutfak Organizasyonu	5	1	2	-	-	5	-	-	3	-	-	1