

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Mutfakta Kalite Yönetimi	3101104	I	6+0	6	5
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapar, 2. Depo kontrolleri yapar, 3. Yiyecekleri depolar, 4. Besinleri işleyerek saklar.				
Dersin İçeriği	Mutfakta hijyen kurallarına uygun olarak numune alabilme, depolara gelen yiyecek ve içeceklerin giriş ve çıkışları kontrollü bir şekilde yapılıp, besin saklama yöntemlerinin anlatılıp uygulamalı gösterilmesi.				
Haftalar	Konular				
1	Mutfakta Yemeklerin Kalite Kontrolü, Besin Hazırlama Ve Pişirmede Hijyen				
2	Yemeklerden Numune Alma, Mutfakta Hizmetlerin Kalitesini Değerlendirme				
3	Gıda Maddelerinin Depo Giriş –Çıkış Kontrolleri				
4	Depoların Fiziki Özelliklerini Planlaması, Depoların Isı Kontrolleri				
5	İşlenmemiş Yiyeceklerin Depolanması				
6	İşlenmemiş Yiyecekleri Depolaması, Hazırlanmış Yiyeceklerin Depolanması, Donmuş Gıdaların Depolanması				
7	Ara Sınav				
8	Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Tuzlanarak Saklanması				
9	Besinlerin Baharatla Saklanması				
10	Besinlerin Şekerle Saklanması				
11	Besinlerin Kurutularak Saklanması				
12	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması				
13	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması				
14	Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması				
Genel Yeterlilikler					
1. Mutfak/servis ortamında işletmenin imajını korumak ve ürünlerin aynı kalitede kalmasını sağlamak için Gıda güvenliğini sağlayıcı servis tedbirleri olabilir. 2. Mutfak/servis ortamında, besin hazırlama ve pişirme sürecinde hijyen kurallarına uygun olarak Yemeklerin bozulmasını önleyici tedbirler olabilir/takip edebilir. 3. Mutfakta/servis üretilen yemeklerden ilgili mevzuat ve standartlara uygun şekilde mutfakta yemeklerden Şahit numune olabilir. 4. Mutfak/servis ortamında hizmet kalitesini korumak için, personeli belirlenmiş iş standartlarına uygun Personelin hizmet kalitesini değerlendirebilir. 5. Mutfak/servis ortamında hizmet kalitesini korumak için, Konuk memnuniyetini artırıcı tedbirler olabilir.					
Kaynaklar					
Aktaş, A. Özdemir, B.(2000). <i>Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık. Bulduk, S.(2008) , <i>Gıda ve Personel Hijyeni</i> , Ankara: Detay Yayıncılık. Bulduk, S.(2005). <i>Gıda Teknolojisi</i> , Detay Yayıncılık. Ersoy, M.(2015). <i>Toplam Kalite Yönetimi ve Kalite Denetimi</i> , Ankara: İmaj Yayıncılık. Tütüncü, Ö.(2009). <i>Ağırlama Hizmetlerinde Kalite Sistemleri</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
<b>Ara Sınav : % 40</b> <b>Final :% 60</b> <b>Bütünleme:</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖK1	3	3	3	3	4	5	5	4	5	4	5	3	3	4	4
ÖK2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
ÖK3	3	3	3	3	4	5	3	5	5	4	5	3	5	5	4
ÖK4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4
<b>ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi															
Ders	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Mutfakta Kalite Yönetimi	3	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	4