



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yıyecek İçecek Yönetimi	TUR106	2	3 + 0	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm ve Otel İşletmeciliği - Ön Lisans (Konferans, Haftalık Ödevler, Dönem Projesi, Sunum)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilere yıyecek içecek işletmeciliği konusunda temel bilgiler öğretmektir. Yıyecek içecek işletmelerinde hizmet pazarlaması, ürün gelişimi, maliyet kontrolü aşamalarını öğretmek amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Yıyecek içecek yönetimi, fiyatlama, mönü planlaması.				
Ders Kaynakları	Karamustafa, K. U. R. T. U. L. U. Ş. (2018). Yıyecek ve İçecek Yönetimi.				

Hafta	Konu
1	Yıyecek İçecek Sektörü
2	Yıyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemi
3	Yıyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri
4	Yıyecek içecek işletmelerinde bütçeleme
5	Bütçeleme aşamaları
6	Yıyecek içecek Bölümünde Üretim Süreci
7	Mönü planlaması ve geliştirme
8	Yıyecek içecekleri fiyatlama
9	Mutfak planlaması
10	Yıyecek içecek kontrol sistemi
11	Yıyecek üretim kontrolü ve aşamaları
12	Gelir kontrolü
13	İçecek maliyet kontrol süreci
14	Ziyafet organizasyonları, sektörden örnek olaylar

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Ara Sınav 1		6	1
Final		12	1
Ders İş Yüğü:		102	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4	

Program Çıktıları	
1	Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak; turizm sektörü ile ilgili ulusal ve uluslararası temel kavramları öğrenir.
2	Otel işletmelerinin temel faaliyet konularıyla ilgili bilgi ve beceriye sahip olur.
3	Seyahat acenteciliği, tur operatörlüğü, turizm coğrafyası, muhasebe, rekreasyon gibi konularda genel bilgiye sahip olur.
4	Yıyecek-içecek, servis, menü planlama, ön büro işlemleri (rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama vb.), kat hizmetleri ile ilgili işlemler (odaların temizlik ve düzeni vb.) konularında bilgi sahibi olur.
5	Turizmde yönetim ve pazarlama konularında genel bilgiye sahip olur.
6	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir.
7	Birlikte çalıştığı bireylerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmesine katkı sağlar ve performanslarını adil biçimde değerlendirir.
8	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazanır.
9	Turizm sektöründe yeterli olabilecek derecede en az bir yabancı dil bilir.
10	Turizm sektöründeki sorunları tanımlayabilir, analiz edebilir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
11	Turizm hizmetlerini gerçekleştirirken müşterilerle etkin iletişim kurabilme yeteneğine sahip olur.
12	Kamu ve özel sektör kuruluşlarındaki alanı ile ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır.
13	Mesleki etik, sosyal sorumluluk ve çevre bilincine sahip olur.
14	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili konularda edindiği bilgi ve becerileri sürekli geliştirir ve turizm alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip eder.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Satın alma sürecini ve depolama sürecini açıklayabilecektir.	2	4	2	2	4	3	4	1	2	2	2	2	3	2
Otel mutfaklarında üretim planlamasını ve üretim sistemlerini açıklayabilecek,	5	4	2	3	5	3	5	2	1	3	3	5	3	4
Yıyecek içecek endüstrisinin gelişiminde rol oynayan faktörleri bilecek.	4	3	3	5	3	2	1	1	1	3	1	3	1	4