



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek 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 yiyecek içecek işletmeciliği konusunda temel bilgiler öğretmektir. Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet pazarlaması, ürün gelişimi, maliyet kontrolü aşamalarını öğretmek amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Yiyecek içecek yönetimi, fiyatlama, mönü planlaması.				
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Seyda Fatih HARMANDAROĞLU				
Ders Kaynakları	Karamustafa, K. U. R. T. U. L. U. Ş. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi.				

Hafta	Konu
1	Yiyecek İçecek Sektörü
2	Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemi
3	Yiyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri
4	Yiyecek içecek işletmelerinde bütçeleme
5	Bütçeleme aşamaları
6	Yiyecek İçecek Bölümünde Üretim Süreci
7	Mönü planlaması ve geliştirme
8	Yiyecek içecekleri fiyatlama
9	Mutfak planlaması
10	Yiyecek içecek kontrol sistemi
11	Yiyecek 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	Yiyecek-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	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
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
Yiyecek içecek endüstrisinin gelişiminde rol oynayan faktörleri bilecek.	4	3	3	5	3	2	1	1	1	3	1	3	1	4
Ortalama Değer	3,67	3,67	2,33	3,33	4	2,67	3,33	1,33	1,33	2,67	2	3,33	2,33	3,33

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/397085>