



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek İçecek Hizmetleri	TRZ205	3	2 + 1	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Yüz yüze, örgün, sunum)				
Amaç	Yiyecek içecek hizmetlerinin kavranması ve yiyecek içecek işletmelerinde yapılan faaliyetlerin teorik olarak öğrenilmesi.				
Ders İçeriği	Yiyecek içecek alanında verilen hizmetler, menü planlama ve ürünlerin hazırlanması, sunumu teknikleri ele alınacaktır.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Dr. Samet KARAHAN				
Ders Kaynakları	Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay yayıncılık, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Alptekin Sökmen, 2014, Ankara, Detay Yayıncılık. ISBN: 9789758969227				

Hafta	Konu
1	Yiyecek Ve İçecek Hizmetlerinin Gelişimi
2	Yiyecek İçecek Gereksinimlerini Ortaya Çıkaran Faktörler
3	Yiyecek İçecek Bölümü ve Organizasyon Yapısı
4	Servis ve Bar Bölümü İş Tanımları ve İş Gereklere
5	Mutfak Bölümü İş Tanımları ve İş Gereklere
6	Temel Servis Kuralları
7	Servis Öncesi Son Hazırlıklar, Servis Basamakları
8	Beslenme ve Besin Öğeleri
9	Menü ve Menü Planlaması
10	Klasik Servis Usulleri (Fransız ve İngiliz Servisi)
11	Klasik Servis Usulleri (Rus ve Amerikan Servisi)
12	Mutfakta Bıçak Tutma ve Doğrama Yöntemleri
13	Pişirme Yöntemleri
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	3	8
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	4
Önceden planlanmış özel beceriler	Rol Yapma / Drama	2	4
Ara Sınav 1		10	1
Final		12	1
Ders İş Yüğü:		104	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,08	

Program Çıktıları
1 Yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.
2 Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.
3 Araştırma yaparak proje önerisi üretir.
4 Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.
5 Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.
6 Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.
7 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.
8 Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.
9 Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.
10 Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.
11 Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BMSKA) en az birini açıklar.
12 Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramları, kuramları, ilkeleri ve olguları kapsamlı olarak açıklar.
13 Turizm sektörünün yapısını, işleyişini ve ülke kalkınmasındaki önemini ana hatlarıyla belirtir.
14 Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri turizm arz ve talebi açısından değerlendirir.
15 Yönetim alanındaki kuramları ve uygulamaları turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetmek için kullanır.
16 Türkiye ve dünya ekonomisi ile turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminde bulunur.
17 Turizm işletmelerinde hizmet süreçlerini konuk memnuniyetini sağlayacak şekilde yönetir.

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	PÇ 15	PÇ 16	PÇ 17
Servis ve mutfak departmanlarında iş tanımı yapar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Menü hazırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel besin gruplarını tanıır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Servis tekniklerini uygulayarak usulüne uygun yiyecek servisi yapar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/410115>