



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 Yönetimi	TRZ206	4	3 + 0	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Yüz yüze, örgün.)				
Amaç	Yiyecek-içecek hizmetlerinin yönetsel anlamda kavrayabilmek, yiyecek-içecek işletmesinin yönetimi hakkında bilgi sahibi olmak.				
Ders İçeriği	Bu derste yiyecek içecek departmanı ve restoran, bar ve otellerin organizasyon yapısını tanıtılacak, menü, menü tipleri anlatılacaktır.				
Ders Kaynakları	Adnan Türksöy, 2015. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara, Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık				

Hafta	Konu
1	Yiyecek-İçecek Endüstrisinin Önemi ve Gelişimi
2	Yiyecek - İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması
3	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Önemi
4	Yiyecek-İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları
5	Yiyecek İçecek Endüstrisi: Yiyecek-İçecek Pazarlaması
6	Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı ve İşleyişi
7	Ara sınav
8	Menü Yönetimi: Beslenme ve Menü, Menü Planlama
9	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Kuruluş Aşamaları
10	Yiyecek-İçecek Üretimi: Satınalma, Teslim alma, Depolama, Üretim
11	Yiyecek-İçecek Üretimi: Üretim Planlama, Yiyeceklerin Üretim Ön Hazırlığı
12	Yiyecek-İçecek Organizasyonlarında Sanitasyon ve Hijyen
13	Banket ve Ziyafet Organizasyonu
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Finans Yönetimi

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	1	4
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	7
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	3
Ara Sınav 1		5	1
Final		10	1
Ders İş Yüğü:		78	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,06	

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
Yiyecek-içecek hizmetlerinin yönetimi ve pazarlaması konusunda bilgi sahibi olur.	5	4	5	5	4	5	5	4	2	4	3	4	5	4	-	-	-
Menünün maliyetleri kontrol eder.	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	3	5	4	4	-	-	-
Banket ve ziyafet organizasyonları düzenlemeyi bilir.	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5	5	4	5	-	-	-
Yiyecek-İçecek yönetiminin temel fonksiyonları kavrar.	5	4	5	4	4	4	5	5	3	5	4	5	4	5	-	-	-
Menü tasarar ve bunu fiyatlandırır.	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	3	5	-	-	-
Ortalama Değer	4,8	4,4	4,6	4,4	4,2	4,2	4,8	4,4	3,4	4,6	3,8	4,8	4	4,6	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/410121>