



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yıyecek İçecek Yönetimi	AŞÇ106	2	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilere yıyecek içecek işletmeciliği konusunda temel bilgileri öğretmektir. Yıyecek içecek işletmelerinde hizmet pazarlaması, ürün gelişimi, maliyet kontrolü aşamalarını öğretmek amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Yıyecek içecek yönetimi, fiyatlama, mönü planlaması.				
Ders Kaynakları	Sökmen A. (2010). Yıyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayıncılık.				
Hafta	Konu				
1	Yıyecek İçecek Sektörü				
2	Yıyecek İçecek Yönetiminin Kapsamı ve Önemi				
3	Yıyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri				
4	Yıyecek İçecek işletmelerinde bütçeleme				
Program Çıktıları					
Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)					
Ders Öğrenme Çıktısı					
Yıyecek içecek sektörünün ve tüketicisinin özelliklerini tanımlayabilecek,					
Satın alma sürecini ve depolama sürecini açıklayabilecektir.					
Otel mutfaklarında üretim planlamasını ve üretim sistemlerini açıklayabilecek,					
Ortalama Değer					