



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|------------------------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi | TRZ206 | 4 | 3 + 0 | 3,0 | 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 tanıtlanacak, menü, menü tipleri anlatılacaktır. | | | | |
| Ders Veren | Öğr. Gör. Dr. Samet KARAHAN | | | | |
| 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 Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotları | Süresi (Saat) | Sayı |
|--|----------------------------------|---------------|------|
| 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 Yükü: | | 78 | |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5): | | 3,06 | |

| Program Çıktıları | |
|-------------------|--|
| 1 | Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur. |
| 2 | Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır. |
| 3 | Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözümler üretir. |
| 4 | Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir. |
| 5 | Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir. |
| 6 | Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur. |
| 7 | Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir. |
| 8 | Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar. |
| 9 | Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır. |
| 10 | Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir. |
| 11 | Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgiye sahip olur. |
| 12 | Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir. |
| 13 | Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir. |
| 14 | Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür. |

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 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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-içecek 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 |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/349041>