BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

(2024 - 2025) 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	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Alptekin Sökmen, 2014, Ankara, Detay Yayıncılık. ISBN: 9789758969227, Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay yayıncılık

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 Gerekleri
5	Mutfak Bölümü İş Tanımları ve İş Gerekleri
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 Yükü	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 Yükü:	104	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,08	

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 değerlendir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşabileceği öngörülemeyen sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözüm 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 kuvvetli yönlerini tanımlama, akıl yürütebilme 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 istatiksel 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 bilgi sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişiler 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
Servis ve mutfak departmanlarında iş tanımı yapar.	5	4	4	5	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5
Menü hazırlar.	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	3	5
Yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırır.	5	4	5	4	5	3	5	4	4	4	4	4	5	4
Temel besin gruplarını tanır.	5	5	3	3	3	4	4	3	4	5	5	4	4	4
Servis tekniklerini uygulayarak usulüne uygun yiyecek servisi yapar.	5	3	4	5	4	2	4	5	5	4	4	5	5	5
Ortalama Değer	5	4,2	4,2	4,4	4	3,8	4,2	4,4	4,4	4,4	4,2	4,2	4,2	4,6