



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 tanımlanacak, 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 Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	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 öngörülemeyen 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 bölümü 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/376899>