



**ESOGÜ Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|              |     |
|--------------|-----|
| <b>DÖNEM</b> | Güz |
|--------------|-----|

|                    |           |                   |               |
|--------------------|-----------|-------------------|---------------|
| <b>DERSİN KODU</b> | 271211002 | <b>DERSİN ADI</b> | Genel İşletme |
|--------------------|-----------|-------------------|---------------|

| YARIYIL                                           | HAFTALIK DERS SAATİ   |          |                                                                                                   | DERSİN  |                                                 |                          |                               |
|---------------------------------------------------|-----------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
|                                                   | Teorik                | Uygulama | Laboratuar                                                                                        | Kredisi | AKTS                                            | TÜRÜ                     | DİLİ                          |
| I                                                 | 3                     | 0        | 0                                                                                                 | 3       | 4                                               | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | Türkçe                        |
| DERSİN KATEGORİSİ                                 |                       |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          |                               |
| Destek Dersleri                                   | Temel Mesleki Dersler |          | Uzmanlık / Alan Dersleri                                                                          |         | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri |                          | Aktarılabılır Beceri Dersleri |
|                                                   | X                     |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          |                               |
| DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ                           |                       |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          |                               |
| YARIYIL İÇİ                                       |                       |          | Faaliyet türü                                                                                     |         | Sayı                                            |                          | %                             |
|                                                   |                       |          | I. Ara Sınav                                                                                      |         |                                                 |                          | 40                            |
|                                                   |                       |          | II. Ara Sınav                                                                                     |         |                                                 |                          |                               |
|                                                   |                       |          | Kısa Sınav                                                                                        |         |                                                 |                          |                               |
|                                                   |                       |          | Ödev                                                                                              |         |                                                 |                          |                               |
|                                                   |                       |          | Proje                                                                                             |         |                                                 |                          |                               |
|                                                   |                       |          | Rapor                                                                                             |         |                                                 |                          |                               |
|                                                   |                       |          | Diğer (.....)                                                                                     |         |                                                 |                          |                               |
| YARIYIL SONU SINAVI                               |                       |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          | 60                            |
| VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)                       |                       |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          |                               |
| DERSİN KISA İÇERİĞİ                               |                       |          | İşletme çevresi, işletmelerin sınıflandırılması, işletmenin kuruluşu.                             |         |                                                 |                          |                               |
| DERSİN AMAÇLARI                                   |                       |          | İşletmecî bakış açısıyla işletme olaylarını düşünebilmek.                                         |         |                                                 |                          |                               |
| DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI |                       |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          |                               |
| DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI                          |                       |          | ●İşletme fonksiyonlarını öğrenme.<br>●İşletme olgusunu kavramak, işletme olaylarını düşünebilmek. |         |                                                 |                          |                               |
| TEMEL DERS KİTABI                                 |                       |          | Çelik A. ve Şimşek M. Ş. (2008), Genel İşletme, Eğitim Kitabevi Yayınları, Konya.                 |         |                                                 |                          |                               |
| YARDIMCI KAYNAKLAR                                |                       |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          |                               |
| DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER                   |                       |          |                                                                                                   |         |                                                 |                          |                               |

| DERSİN HAFTALIK PLANI |                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------|
| HAFTA                 | İŞLENEN KONULAR                           |
| 1                     | İşletmecilik Disiplinin Araştırma Konusu  |
| 2                     | İnsan İhtiyaçları ve Ekonomik Faaliyetler |
| 3                     | İhtiyaç, Ekonomi ve Üretim ilişkisi       |
| 4                     | İşletmenin Doğuşu ve Tarihsel Gelişimi    |
| 5                     | İşletme Bilimi ile İlişkili Birimler      |
| 6                     | İşletme Amaçları                          |
| 7                     | Ara Sınav                                 |
| 8                     | İşletme Çevresi                           |
| 9                     | İşletmelerin Sınıflandırılması            |
| 10                    | İşletmenin Kuruluşu                       |
| 11                    | İşletmenin Kuruluşu                       |
| 12                    | İşletme Maliyetleri                       |
| 13                    | İşletme Gelirleri                         |
| 14                    | İşletmenin Verimliliği                    |
| 15,16                 | Final Sınavı                              |

| NO | PROGRAM ÇIKTISI                                                                                                                                                                                                               | 3 | 2 | 1 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| 1  | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.                                                                                                                                 |   |   | X |
| 2  | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.                                                                                                                                              |   |   | X |
| 3  | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.                                                                                                    |   |   | X |
| 4  | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.                                                                                                                                              |   |   | X |
| 5  | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.                                                                                                |   |   | X |
| 6  | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.                                                                       |   | X |   |
| 7  | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.                                                                                               |   |   | X |
| 8  | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.                                                                                                                   |   |   | X |
| 9  | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.                                                                                                                       | X |   |   |
| 10 | Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar. |   |   | X |
| 11 | Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular.                                                                                                                                                                    |   |   | X |
| 12 | Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular.                                                                                                                             |   |   | X |
| 13 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.                                                                                                                                                       |   |   | X |
| 14 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.                                                                                                                              |   |   | X |
| 15 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.                                                                       |   |   | X |
| 16 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.                                                                         |   |   | X |
| 17 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.                                                                                                                                                |   |   | X |
| 18 | Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular.                                                                                                                       |   |   | X |
| 19 | Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.                                                                                                                       |   |   | X |
| 20 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.                                                                                                                                   |   |   | X |

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza:

Tarih: