



**ESOGU Turizm Fakültesi**  
**Turizm İşletmeciliği Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Güz
--------------	-----

<b>DERSİN KODU</b>	271113004	<b>DERSİN ADI</b>	Yiyecek İçecek Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	-------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
III	2	2	0	3	3	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		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>			60

**VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)**

**DERSİN KISA İÇERİĞİ**

Yiyecek içecek yönetimi, fiyatlama, mönü planlaması.

**DERSİN AMAÇLARI**

Dersin amacı öğrencilere yiyecek içecek işletmeciliği konusunda temel bilgiler öğretmektir. Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet pazarlaması, ürün gelişimi, maliyet kontrolü aşamalarını öğretmek amaçlanmaktadır.

**DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI**

**DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI**

- Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapısını bilme
- Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin görev tanımları ve sorumluluklarını bilme
- Yiyecek içecek işletmelerinde yemek kartı ve fiyatlama yöntemleri hakkında yetkinlik kazanma
- Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan hesap sistemlerini bilme
- Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan servis sistemlerini uygulayabilme
- Yiyecek içecek işletmelerinde kasa servisi ve mutfak arasındaki iletişimi sağlayabilme
- Yiyecek içecek işletmelerindeki ön hazırlık çalışmalarını yönlendirebilme

**TEMEL DERS KİTABI**

Sökmen A. (2010). Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayıncılık.

**YARDIMCI KAYNAKLAR**

Denizer D. (2005). Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.  
Aktaş A. (2005). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya.

**DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER**

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemi
2	Yiyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri
3	Yiyecek İçecek işletmelerinde bütçeleme
4	Bütçeleme aşamaları
5	Mönü planlaması ve geliştirme
6	Yiyecek içecekleri fiyatlama
7	Ara sınav
8	Mutfak planlaması
9	Yiyecek içecek kontrol sistemi
10	Yiyecek üretim kontrolü ve aşamaları
11	Gelir kontrolü
12	İçecek maliyet kontrol süreci
13	İçecek üretim kontrolü
14	Ziyafet organizasyonları, sektörden örnek olaylar
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Turizm işletmeciliği alanı ile ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak,			X
2	Turizm işletmeciliği ile ilgili konularda diğer insanları bilgilendirmek,			X
3	Turizm sektöründe kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasıyla ilgili becerileri elde etmek,		X	
4	Turizm sektöründe faaliyet gösterecek/gösteren bir işletmeyi yönetebilmek,,		X	
5	Turizm işletmelerinde yönetimin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak,			X
6	Bir turizm işletmesinin iç ve dış çevresini analiz edebilecek araçları kullanabilmek,			X
7	Turizm işletmelerinde karşılaşılabilecek öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk olarak çözüm üretebilmek,		X	
8	Atatürk ilke ve inkılapları ile ilgili bilgi ve bilince sahip olmak,			X
9	Turizm işletmeciliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek,			X
10	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek,			X
11	Turizm işletmeciliği alanındaki talep koşullarına bağlı sürekli dalgalanma ile baş edebilecek düzeyde sektörel şartları tanımak,			X
12	Turizm işletmeciliği özel bir alanında (önbüro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama, vb) uzmanlaşmak,	X		
13	Makro ölçekteki turizm plan ve politikalarını kavramak,			X
14	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak,			X
15	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak,			X
16	Turizm sektörünün toplumu etkileyen boyutlarında (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak,			X
17	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek,			X
18	Sektörel anlamda Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisine sahip olmak,			X
19	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak,			X
20	Turizm işletmelerindeki kişilerle (işletme yöneticileri, müşteriler, çalışanlar) empati kurarak aktif iletişimde bulunabilmek			X
21	Turizm işletmelerinde yönetimin stratejik, taktiksel ve operasyonel boyutlarını kavramak,			X

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

**Dersin Öğretim Üyesi:**

**İmza:**

**Tarih:**