



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271216023	DERSİN ADI	Stratejik Yönetim
--------------------	-----------	-------------------	-------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	2	0	0	2	3	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	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		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Stratejik yönetim ile ilgili terim ve kavramlar, genel çevre analizi, sektörel çevre analizi.
----------------------------	---

DERSİN AMAÇLARI	Dersin temel amacı öğrencilerin, şirket ve işletme düzeyinde stratejilerin nasıl geliştirilebileceği ve uygulanabileceğine ilişkin genel çerçeveyi öğrenmelerini sağlamaktır. Bu çerçevede yöneticilerin belirsizlik şartlarını nasıl yönetebildikleri, nasıl strateji geliştirdikleri ve geleceği şekillendirecek kararları nasıl verebildiklerini anlamaları sağlanacaktır.
------------------------	---

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Yönetim becerilerinin artırılması ve işletmelerin uzun ömürlü olmalarını sağlayacak rekabet stratejilerinin öğrenilmesini sağlayacak olan bu dersin bireylerin stratejik düşünme vizyonlarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.
--	--

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	İşletme stratejilerinin değerlendirilmesi ile ilgili temel ekonomik kavram ve ilkeler Farklı pazarların doğasını ve gelişimini tespit edebilecek analizlerin yapılabilmesi Stratejik tercihlerin doğası ve karar vermede enformasyon ve riskin önemi Stratejik analiz araçlarının neler olduğu ve her bir analiz aracının strateji geliştirmede rolü İşletme ve şirket düzeyinde stratejilerin neler olduğu ve nasıl belirlendiği Seçilen bir alternatif stratejinin nasıl uygulanabileceği Konularında bilgi sahibi olmaları ve değerlendirme yapabilmeleri hedeflenmektedir.
---------------------------------	--

TEMEL DERS KİTABI	Eren, E. ve Özdemirci, A. (2018) Stratejik Yönetim ve İşletme Politikası, Beta Yayıncılık
--------------------------	---

YARDIMCI KAYNAKLAR	Ulgen H. ve Mirze K. (2007), İşletmelerde Stratejik Yönetim, İstanbul: Beta Yayıncılık. Porter M. (2003). Rekabet Stratejisi, Sistem Yayıncılık.
---------------------------	---

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	
--	--

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	KONULAR
1	Stratejik yönetim ile ilgili terim ve kavramlar
2	Stratejik yönetim süreci
3	Misyon, Vizyon, İşletme Felsefesi, İlkeleri, İşletme İmajı
4	Yönetişim Kavramı ve Yönetim Kurulları
5	Temel Amaçlar ve Vekalet Kuramı
6	Kurumsal Sosyal Sorumluluk ve İş Etiği
7	İşletme Çevresi ve Sektörel çevre analizi
8	İşletme analizi
9	Çevre unsurlarının ölçülmesi ve durum belirleme matrisleri
10	Stratejik yon belirleme
11	Temel stratejiler ve alt grupları
12	Rekabet stratejileri
13	Çeşitlendirme stratejileri
14	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	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	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: