



ESOGÜ Turizm Fakültesi Ders Bilgi Formu

DÖNEM | Güz

DERSİN KODU		DERSİN ADI	Yiyecek İçecek Yönetimi
--------------------	--	-------------------	-------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
III	2	2	0	3	5	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		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Dersin içeriğinde yiyecek ve içecek operasyonlarında yönetim sürecinin temelini aktaran, tüm yönleriyle organizasyon, pazarlama, menüler, maliyet ve fiyatlandırma, üretim, hizmet, çalışan ve güncel akımlar incelenmektedir.

DERSİN AMAÇLARI

Bu dersin öğrencilere yiyecek ve içecek operasyonlarında yönetim sürecinin temeli için bir anlayış vermesi amaçlanmaktadır. Yiyecek ve içecek operasyonları tüm yönleriyle organizasyon, pazarlama, menüler, maliyet ve fiyatlandırma, üretim, hizmet, çalışan ve güncel akımlar incelenerek öğrencilerin alanında gelişmelerini sağlamak.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

Turizm işletmelerinin en önemli departmanlarından biri olan yiyecek içecek departmanı başta olmak üzere, yine turizm işletmelerinde gerçekleştirilen banket organizasyonlarının gerçekleştirilmesi ve tüm bu konular içerisindeki akış hakkında öğrencilerin bilgi sahibi olarak, işletmecilik açısından donanım kazanmasını sağlar.

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

Yiyecek içecek sektörünün ve tüketicisinin özelliklerini tanımlayabilecek, Otel mutfaklarında üretim planlamasını ve üretim sistemlerini açıklayabilecek, Satın alma sürecini ve depolama sürecini açıklayabilecektir.

TEMEL DERS KİTABI

Yiyecek ve İçecek Yönetimi Kurtuluş Karamustafa
Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi Nilüfer Koçak
Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi Adnan Türksoy

YARDIMCI KAYNAKLAR	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Yaşar Yılmaz Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Mehmet Sarıışık
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFT A	İŞLENEN KONULAR
1	Yiyecek İçecek Sektörünün Gelişimi ve Önemi
2	Yemek Deneyimi
3	Yiyecek ve İçecek İşletmesi Kurma Fikri, Yapılabilirliği ve Yatırım Kararı
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama ve Analizi.
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın alma, Teslim alma ve Depolama
6	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim ve Servis
7	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol
8	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetimsel ve Örgütsel Yapı
9	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma ve Gelir Yönetimi
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet İşleri ve Toplantı Yönetimi
12	Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Güncel Akımlar
13	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulamalar ve Genel Değerlendirme
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Turizm işletmeciliği ve otelcilik alanı ile ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak		X	
2	Turizm sektöründe kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasıyla ilgili becerileri elde etmek		X	
3	Turizm sektöründe faaliyet gösterecek/gösteren bir işletmeyi yönetebilmek		X	
4	Turizm işletmelerinde yönetimin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak			X
5	Turizm işletmeciliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek		X	
6	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek			X
7	Turizm işletmeciliği alanındaki talep koşullarına bağlı sürekli dalgalanma ile baş edebilecek düzeyde sektörel şartları tanımak		X	
8	Turizm işletmeciliği ve otelciliğin özel bir alanında (önbüro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama, vb) uzmanlaşmak			X
9	Turizm işletmeciliği ve otelcilik alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak			X
10	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak		X	
11	Turizm sektörünün toplumu etkileyen boyutlarında (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak,		X	
12	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek		X	
13	Sektörel anlamda Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisine sahip olmak,			X
14	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak,			X
15	Turizm işletmelerindeki kişilerle (işletme yöneticileri, müşteriler, çalışanlar) empati kurarak aktif iletişimde bulunabilmek		X	
1: Az. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza: