



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek İşletmeciliği							
Ders Kodu		THM212		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrenciye yemek yemenin hangi insan gereksinimini karşıladığını öğretmek, yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırmak, yiyecek içecek işletmelerinde yönetim, üretim, servis ve pazarlama faaliyetleri hakkında teorik ve pratik bilgiler vermek amaçlanmaktadır							
Özet İçeriği		Yiyecek içecek işletmeciliği için gerekli olan yönetim, üretim, pazarlama ve servis konularda temel bilgiler bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Hasan KAMACI						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Sökmen, A. (2013) Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği. Detay Yayıncılık, Ankara.
2	Çalışkan, O. ve Özdemir, B. (2011) Uluslararası Turizm İşletmeciliğinde Restoran Yönetimi. İ. Pınar (Editör), O. İçöz ve O. Çulha (Editör Yrd.), Uluslararası Turizm İşletmeciliği, ss. 251-283, Ankara: Nobel Yayınevi.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ağırlama Hizmetlerinde Yiyecek İçecek İşletmeleri İnsan Gereksinimleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması
2	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim
3	Teorik	Yiyecek İçecek Bölümü ve Önemi Yiyecek İçecek Bölümü Organizasyon Yapısı
4	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon
5	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Döngüsü
6	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim
7	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis ve Önemi, Uluslararası Servis Türleri
8	Ara Sınav (Vize)	Temel Servis Bilgileri, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Öncesi Yapılan Hazırlıklar
9	Teorik	Ara Sınav
10	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Basamakları
11	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
12	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
13	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Şikayetleri
14	Teorik	Yiyecek İçecek Hizmetinde Güncel Yaklaşım: Dışarıda Yemek Deneyimi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İnsanları yemek yemeye iten ve çeken faktörleri listelemektir.
2	Yiyecek İçecek işletmelerinin sınıflandırmak ve örnek vermek
3	Yiyecek içecek işletmelerinde işletme fonksiyonlarını (yönetim, üretim, pazarlama) açıklamaktır.
4	Gelir ve maliyet kontrolünün önem ve amaçlarını açıklayabilecek,
5	Servis planlaması becerisini kazanabilecektir

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	2	2
PÇ2	1			5	4
PÇ3	4	2	2	2	2
PÇ4	5	4	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	2		1	5	5
PÇ7					3

