AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Restoran Yönetimi								
Ders Kodu	İKM106			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, bir restoranın kuruluşu ve işletilmesiyle ilgili temel bilgilerin verilmesidir.								
Özet İçeriği	Restoran tipleri, Restoran kuruluş aşamaları, Restoran Teknolojisi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Betül YEŞİLTEPE ERKAYIRAN								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Profesyonel Restoran Yönetimi

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Restoran Tipleri ve Özellikleri
2	Teorik	Restoran Konsept Gelişimi, Kuruluş Yeri ve Tasarım
3	Teorik	Restoran Pazarlama Planı
4	Teorik	Menü Planlama
5	Teorik	Satın Alma
6	Teorik	Üretim Teknikleri
7	Teorik	Güvenlik
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Servis ve Müşteri İlişkileri
10	Teorik	Restoran Teknolojisi
11	Teorik	Restoran Teknolojisi
12	Teorik	Restoran Bütçe ve Kontrol
13	Teorik	Restoran Bütçe ve Kontrol
14	Teorik	Bar ve içecekler
15	Teorik	Bar ve içecekler

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Restoran tipleri ve özelliklerinin listelenip her restoran tipinin karşılaşabileceği zorlukların tanımlanması ve başarı/başarısızlık nedenlerinin tartışılması.
2	Restoran kuruluş yeri seçimi ve konsept geliştirme faktörlerini belirtip konsept ve piyasa arasındaki ilişkilerin açıklanması.
3	Konsept geliştirmeden restoran açılışına kadar yapılması gerekenleri sıralayabilme.
4	Restoran kuruluş yeri aşamalarını öğrenme ve örnek uygulamalar geliştirme

5	Restoran yönetimi konusunda başarıyı etkileyen faktörleri öğrenme ve rekabet üstünlüğü sağlamada önemli unsurlar hakkında bilgi sahibi olmak.

Program Çıktıları *(İkram Hizmetleri Programı)*	
1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5