



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Restoran Yönetimi								
Ders Kodu	İKM106		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, bir restoranın kuruluşu ve işletilmesiyle ilgili temel bilgilerin verilmesidir.								
Özet İçeriğı	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, Öğr. Gör. Burçin BAŞARIK ŞEN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### 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

#### 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	Restoran tipleri ve özelliklerinin listelenip her restoran tipinin karşılaşılabileceğı 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 (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

