



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Restoran Yönetimi								
Ders Kodu	REM104			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	106 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Restoran işletmeciliği ve yönetimi konusunda bilgi vermek, restoran işletmelerinde kuruluş yer seçimi, organizasyonu, tema planlaması, menü planlama, maliyet analizleri, satın alma, kalite yönetimi konusunda bilgi vermektir.								
Özet İçeriği	Restoran işletmelerinde kuruluş yer seçimi, organizasyonu, tema planlaması, menü planlama, maliyet analizleri, satın alma, kalite yönetimi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Ali KARAYİĞİT								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Sarıışık Mehmet, Şenol Çavuş ve Kurtuluş Karamustafa(2010), Profesyonel Restoran Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek sektörüne genel bakış
2	Teorik	Restoran işletmelerine giriş
3	Teorik	Kuruluş yeri seçimi
4	Teorik	Marka yaratma ve geliştirme
5	Teorik	Dekorasyon ve planlama
6	Teorik	Restoran işletmeleri yönetimi ve örgütsel yapısı
7	Teorik	Finansal yönetim
8	Teorik	Menü planlama ve analizi
9	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
10	Teorik	Satın alma
11	Teorik	Üretim ve servis teknikleri
12	Teorik	Maliyet kontrolü
13	Teorik	Kalite ve müşteri memnuniyeti
14	Teorik	Otomasyon ve çevre yönetimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	FİNAL SINAVI

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Bireysel Çalışma	12	1	3	48
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				106
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Restoran işletmelerini tanır.
---	----------------------------------



2	2. Restoran işletmelerinde kuruluş yeri ve fizibilite analizlerini öğrenir.
3	3. Restoran işletmelerinde organizasyon ve yönetim konusunda bilgi sahibi olur.
4	4. Restoran işletmelerinde dekorasyon ve planlama konusunu öğrenir.
5	5. Restoran işletmelerinde menü planlamayı bilir.
6	6. Restoran işletmelerinde marka oluşturma ve pazarlama konusunda genel bilgiye sahip olur.
7	7. Restoran işletmelerinde üretim ve servis konusunda bilgi sahibi olur.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

