AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek ve İçecek Yönetimi								
Ders Kodu	YHM301		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	74 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Otel yiyecek içecek departmanı yönetimi, kapsamı, yiyecek içecek yönetim fonksiyonları ve önemleri konularında çalışma hayatında ihtiyaç duyulan bilgilere sahip olmak; yönetim becerileri kazanmak.								
Özet İçeriği	Yiyecek –içecek sektörü, yapılanması, organizasyon yapısı ve görev tanımı, özellikleri, çeşitleri, işletmelerdeki teçhizat ve donanımı, konuk karşılamaları, restoran ön hazırlık işlemleri, servis türleri ve şekilleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Yiyecek ve İçecek Yönetimi (Kurtuluş Karamustafa)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek endüstrisine giriş
2	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapısı
3	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde kuruluş yeri ve önemi
4	Teorik	Yiyecek İçecek işletmelerinde menü ve önemi
5	Teorik	Menü türleri ve menü planlama
6	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon
7	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde beslenme
8	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi
11	Teorik	Yiyecek İçecek işletmelerinde maliyet kontrolü
12	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama
13	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde misafir ilişkileri
14	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde teknoloji kullanımı
15	Teorik	genel değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final

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	3	42
Ödev	3	5	0	15
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	74
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Yiyecek içecek endüstrisini ve yönetim organizasyon yapısını tanır.

2	Yiyecek içecek işletmelerinde fizibilite analizlerini öğrenir.
3	Menü ve menü planlama konusunu kavrar.
4	Yiyecek içecek işletmelerinde servis ve hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi edinir.
5	yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünü kavrar

Program Çıktıları *(Konaklama 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	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ16	5	5	5	5	5