AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek ve İçecek Yönetimi (ingilizce)								
Ders Kodu	YHM303		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	74 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilerin yiyecek içecek endüstrisini kavraması ve yiyecek içecek yönetimi hakkında genel bilgilere sahip olması								
Özet İçeriği	Yiyecek içecek endüstrisine giriş, kuruluş yeri, yiyecek içecek endüstrisinin organizasyon yapısı, yönetim fonksiyonları, menü planlama, pazarlama, finans, otomasyon sistemleri								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları	
Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Ninemeier, J.D.(1995). Food and Beverage Management, Amercan Hotel & Motel Association, Michigan.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek endüstrisine ve yönetimine giriş
2	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde organizasyon yapısı
3	Teorik	Teorik Yiyecek içecek işletmelerinde kuruluş çalışmaları
4	Teorik	Yiyecek İçecek işletmelerinde menü ve türleri
5	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde servis
6	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon
7	Teorik	Yiyecek içecek işletmeleri yönetimi ve 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 konuklarla ilişkiler
14	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan teknolojiler
15	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan teknolojiler
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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 türleri ve hazırlama konusunu kavrar.
4	Yiyecek içecek işletmelerinde servis ve hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi edinir.
5	Yiyecek içecek işletmeleri atmosferi hakkında bilgi sahibi olma

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
PÇ15	5	5	5	5	5
PÇ16	5	5	5	5	5