AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Seyahat ve Turizm Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek								
Ders Kodu	REM126			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	6	İş Yükü	150 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Yiyecek içecek endüstrisinin yapısının kavranmasını sağlamak ve yiyecek içecek işletmelerini yönetebilmek için gerekli olan bilgi ve becerileri kazandırarak turizm endüstrisinin gereksinim duyduğu kalifiye işgücünün yetiştirilmesine katkıda bulunmaktır								
Özet İçeriği	Dersin amacına uygun olarak, yiyecek içecek işletmeleri yönetiminde gerekli olan, yönetim, organizasyon yapısı, mutfak yönetimi, servis teknikleri, hijyen gereklilikleri, satın alma ve finansal analizler konusunda bilgi vermektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
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	Sökmen, Alptekin(2008), Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek endüstrisine ve yönetimine giriş
2	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde organizasyon yapısı
3	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

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	5	2	98
Ödev	14	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
			Toplam İş Yükü (Saat)	150
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	6
**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 *(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
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak
6	6Alanında 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.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	2	2	2	2
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	3	3	3	3	3
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	1	1	1	1	1
PÇ16	3	3	3	3	3