



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek İşletmeciliği								
Ders Kodu	THM212		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciyeye yemek yemenin hangi insan gereksinimini karşıladığını öğretmek, yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırmak, yiyecek içecek işletmelerinde yönetim, üretim, servis ve pazarlama faaliyetleri hakkında teorik ve pratik bilgiler vermek amaçlanmaktadır								
Özet İçeriği	Yiyecek içecek işletmeciliği için gerekli olan yönetim, üretim, pazarlama ve servis konularında temel bilgiler bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	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	Sökmen, A. (2013) Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği. Detay Yayıncılık, Ankara.
2	Çalışkan, O. ve Özdemir, B. (2011) Uluslararası Turizm İşletmeciliğinde Restoran Yönetimi. İ. Pınar (Editör), O. İçöz ve O. Çulha (Editör Yrd.), Uluslararası Turizm İşletmeciliği, ss. 251-283, Ankara: Nobel Yayınevi.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları ve Öğretim Yöntemleri	
1	Teorik	Ağırlama Hizmetlerinde Yiyecek İçecek İşletmelerinin İnsan Gereksinimleri ve Yiyecek İçecek HizmetleriYiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması
2	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim
3	Teorik	Yiyecek İçecek Bölümü ve ÖnemiYiyecek İçecek Bölümü Organizasyon Yapısı
4	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon
5	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Döngüsü
6	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim
7	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis ve Önemi,Uluslararası Servis Türleri
8	Teorik	Temel Servis Bilgileri, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Öncesi Yapılan Hazırlıklar
9	Teorik	Genel Tekrar/ Ara Sınav
10	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Basamakları
11	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
12	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
13	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Şikayetleri
14	Teorik	Yiyecek İçecek Hizmetinde Güncel Yaklaşım: Dışarıda Yemek Deneyimi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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	İnsanları yemek yemeye iten ve çeken faktörleri listelemektir.
2	Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırmak ve örnek vermek



3	Yiyecek içecek işletmelerinde işletme fonksiyonlarını (yönetim, üretim, pazarlama) açıklamaktır.
4	Gelir ve maliyet kontrolünün önem ve amaçlarını açıklayabilecek,
5	Servis planlaması becerisini kazanabilecektir

