



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Restoran ve Yiyecek- İçecek Yönetimi							
Ders Kodu		YII520		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel yönetim ve restoran ile birlikte diğer yiyecek içecek işletmeleri yönetimi bilgilerini ayrıntılarıyla öğretmektir.							
Özet İçeriğı		Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri yönetim doğrultusunda yiyecek içecek işletmelerini yönetme becerilerine sahip olabilmeleri hedeflenmiştir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Restoran İşletmeciliğı / Ramazan BİNGÖL
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek işletmeciliğı tanımı ve tarihçesi
2	Teorik	Yiyecek içecek işletmeciliğı türleri, sektörü etkileyen trendler
3	Teorik	Temel yönetim kavramları – planlama/örgütleme/yöneltme/denetim
4	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim kavramları – hizmet kar zinciri açıklaması
5	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim kavramları – değer zinciri açıklaması
6	Teorik	Menü, menü planlama ve önemi
7	Teorik	Menü fiyatlandırma stratejileri
8	Teorik	Restoran işletmesinin tasarlanması ve Dinescape kavramı
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde müşteri tatmini kavramı
11	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde müşteri tatmini kavramı
12	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde standardizasyon kavramı-McDonaldslaştırma
13	Teorik	Yiyecek içecek sektöründe sosyal medya kullanımı (bloglar – Twitter – Instagram vb.)
14	Teorik	Yiyecek içecek sektöründe sosyal medya kullanımı (tv – ünlüler – film turizmi vb.)
15	Teorik	Genel Değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Genel anlamda restoran işletmeciliğı hakkında bilgi edinir
2	Restoran işletmelerini etkileyen etkenler ve yenilikler hakkında bilgi edinir.



3	Restoran işletmeciliği ve müşteri tatmini hakkında bilgi edinir.
4	Genel anlamda yiyecek içecek işletmeciliği hakkında bilgi edinir
5	yiyecek içecek işletmeciliğini etkileyen etkenler ve yenilikler hakkında bilgi edinir.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetererek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	4	4	5
PÇ2	5	4	4	5	4
PÇ3	4	5	5	5	5
PÇ4	5	5	4	4	4
PÇ5	5	4	4	5	4
PÇ6	4	5	4	5	4
PÇ7	5	4	5	4	4
PÇ8	4	5	4	5	5
PÇ9	5	5	4	5	5
PÇ10	5	4	5	4	4
PÇ11	4	5	4	5	4
PÇ12	5	4	5	4	5
PÇ13	4	5	5	4	5
PÇ14	5	4	4	5	4

