



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ TEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi								
Ders Kodu	TUR521		Ders Düzeyi			Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	127 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Dersin sonunda öğrenciler aşağıdaki konular hakkında bilgi sahibi olacaklardır. Yiyecek içecek işletmelerinde organizasyon yapısı, üretim ve servis hiyerarşisi, pazarlama ilkeleri, ticari ve kurumsal faaliyetler, menü hazırlama, menü planlama, fiyatlama stratejileri, satın alma, depolama ve teslim süreçleri, sanitasyon ve güvenlik, dizayn ve ekipman yönetimi, yiyecek içecek operasyonlarında bilgi teknolojileri.								
Özet İçeriği	Ders içeriği, yiyecek içecek faaliyetlerine genel bakış, yiyecek içecek pazarlaması, menü planlama, beslenme konuları, menü maliyetleri ve fiyatlama stratejileri, üretim, servis, içecek yönetimi, sanitasyon ve güvenlik konuları, ekipman yönetimi ve dizaynı, yiyecek ve içecek otomasyon sistemlerinden oluşmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	50
Derse Katılım (Performans)	1	10
Ödev	3	10
Dönem Ödevi	2	10

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Food and Beverage Management, Jack.D. Ninemeier
2	İlgili Akademik Makaleler (Yerli – Yabancı)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek İçecek Endüstrisine Giriş
2	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde örgüt yapısı
3	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim
4	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
5	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü ve Planlaması
6	Teorik	Üretim Maliyetleri ve Fiyatlama Stratejileri
7	Teorik	Beslenme
8	Teorik	Reçete hazırlama
9	Teorik	Üretim
10	Teorik	Yiyecek İçecek Servisi
11	Teorik	Sanitasyon ve Gıda Güvenliği
12	Teorik	Mekan tasarımı ve gereklilikleri
13	Teorik	Finansal Yönetim
14	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde bilgi sistemleri
15	Teorik	Genel Değerlendirme

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	0	3	45
Ödev	3	10	0	30
Dönem Ödevi	2	10	0	20



Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
			Toplam İş Yüğü (Saat)	127
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek İçecek İşletmeleri ile ilgili sahibi olmak
2	Yiyecek İçecek Endüstrisinin gelişimi hakkında bilgi sahibi olmak.
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Süreçlerini öğrenmek
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü yönetimi hakkında bilgi sahibi olmak
5	Yiyecek İçecek işletmelerinde müşteri ilişkileri yönetimi hakkında bilgi sahibi olmak.

