



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271215017	DERSİN ADI	Yiyecek İçecek Ekonomisi
--------------------	-----------	-------------------	--------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
V	2	0	0	2	3	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
X				

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Temel ekonomi kavramları, turizm arzı, turizm talebi kavramları, ekonomi disiplinin gastronomi disiplini ile ilişkisi

DERSİN AMAÇLARI

Bu dersin amacı, turizm, yiyecek-içecek işletmelerinde görev alacak personelin ekonomik analizler yapmada kullanılan temel iktisadi konuları değerlendirilmesine imkan sağlayacak bilgileri aktarmaktır

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

Yiyecek-içecek sektörünü ekonomik açıdan ele alabilirler
Turizme hizmet eden işletmelerin piyasalarını tek tek ele alarak piyasa çeşitlerini öğrenirler
Yiyecek-içecek endüstrisinin ülkeye ve işletmeye kazandırdığı ekonomik faydaları bilirler
Yiyecek-içecek endüstrisinin sorunlarını ekonomik açıdan ele alabilir ve mantıksal çözümler üretebilirler

TEMEL DERS KİTABI

Yağcı, Ö. (2003), Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay Yayınları
Bahar, O. ve Kozak M. (2006), Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay Yayınları

YARDIMCI KAYNAKLAR

İçöz, O. ve Kozak M. (2002), Turizm Ekonomisi, Ankara: Turhan Kitapevi
Gürbüz, A. K. (1998), Turizmin Ekonomik Analizi, Balıkesir: Alem Basım Yayım

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

Bilgisayar ve projeksiyon cihazı

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Genel olarak ekonomi ve turizm ile ilgili kavramsal çerçeve
2	Turizmde talep, talep oluşumu, talep eğrisi, talep esnekliği
3	Turizmde arz, arz oluşumu, arz eğrisi, arz esnekliği
4	Turizm piyasası ve turizm piyasasında fiyatın oluşumu
5	Turizmde tüketici davranışları
6	Turizmde üretim ve firma davranışları
7	Turizmde piyasalar
8	Dönem İçi Değerlendirme
9	Turizm sektörünün ekonomi içindeki yeri ve önemi
10	Turizmin ekonomik etkilerinin ölçülmesi
11	Turizmin moneter ekonomik etkileri
12	Turizmin reel ekonomik etkileri
13	Turizmde ekonomik planlama ve politikalara bir bakış
14	Turizmde ekonomik planlama ve politikalara bir bakış
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.		X	
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: