



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

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271212017	DERSİN ADI	Yiyecek İçecek Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	-------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
II	3	0	0	3	5	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	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		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Yiyecek ve içecek operasyonlarında yönetim süreci, menü planlama, satın alma, teslim alma ve depolama, sanitasyon, maliyet kontrolü, fiyatlandırma ve pazarlama
DERSİN AMAÇLARI	Yiyecek içecek işletmelerini detaylı tanıyabilme ve yiyecek içecek operasyonlarında yönetim süreci, menü planlama, satın alma, teslim alma ve depolama, sanitasyon, maliyet kontrolü, fiyatlandırma ve pazarlama süreçlerini kavrayabilme
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Dersi alan öğrenciler yiyecek içecek işletmelerini detaylı tanıyabilir ve yiyecek içecek operasyonlarında yönetim süreci, menü planlama, satın alma, teslim alma, depolama, sanitasyon, maliyet kontrolü, fiyatlandırma ve pazarlama süreçleri ile ilgili bilgileri elde eder ve uygular
TEMEL DERS KİTABI	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi- Adnan Türksöy; Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi- Nilüfer Koçak
YARDIMCI KAYNAKLAR	
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Yiyecek İçecek Sektörü
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Önemi
3	Yiyecek İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları
4	Yiyecek İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları
5	Yiyecek İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları
6	Menü Planlama
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Satın Alma, Teslim Alma ve Depolama
9	Satın Alma, Teslim Alma ve Depolama
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sanitasyon
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü
12	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü
13	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
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: