

Dersin Amacı

Yiyecek içecek işletmeciliğinin kapsam ve önemi, tarihçesi, yiyecek içecek yönetim fonksiyonları; yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yeni yaklaşım ve uygulamalar hakkında öğrencilerin bilgilendirilmesi.

Dersin İçeriği

Yiyecek içecek yönetimi, kapsamı, tarihçesi, yiyecek içecek yönetim fonksiyonları; menü planlama, fiyatlama, mutfak planlaması, yiyecek içecek kontrol sistemi, ziyafet organizasyonu.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis, I.S.(2008), Food and Beverage Management, fourth edition, Elsevier, Slovenia. Denizer, Dündar, 2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Aktaş, Ahmet (2005) Ağırhlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri

Sözlü anlatım, tartışma

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders öncesi ön hazırlık, ders sonrası tekrar önerilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Dersin Verilişi

Bilgisayar ve projeksiyon destekli sunum.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Lütfi Buyruk

Program Çıktısı

1. Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemini, tarihçesini; yiyecek içecek yönetiminin fonksiyonlarını, bütçeleme ve bütçeleme aşamalarını bilir.
2. Menü planlama sürecini ve yiyecek içecek fiyatlamayı, yiyecek içecek kontrol sistemi, üretim kontrolü ve aşamaları ile gelir kontrolünü bilir.
3. Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yeni yaklaşım ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1			Sözlü anlatım, tartışma	Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemi, tarihçesi	
2			Sözlü anlatım, tartışma	Yiyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri	
3			Sözlü anlatım, tartışma	Yiyecek İçecek işletmelerinde bütçeleme	
4			Sözlü anlatım, tartışma	Menü planlaması ve geliştirme	
5			Sözlü anlatım, tartışma	Yiyecek içecekleri fiyatlama	
6			Sözlü anlatım, tartışma	Mutfak planlaması	
7			Sözlü anlatım, tartışma Sözlü anlatım, tartışma	Yiyecek içecek kontrol sistemi Yiyecek içecek kontrol sistemi	
8				Ara sınav	
9			Sözlü anlatım, tartışma	Ziyafet Organizasyonları	
10			Sözlü anlatım, tartışma	Ödev sunumu ve tartışma	
11			Sözlü anlatım, tartışma	Ödev sunumu ve tartışma	
12			Sözlü anlatım, tartışma	Ödev sunumu ve tartışma	
13			Sözlü anlatım, tartışma	Ödev sunumu ve tartışma	
14			Sözlü anlatım, tartışma	Ödev sunumu ve tartışma	
15			Sözlü anlatım, tartışma	Ödev sunumu ve tartışma	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ödev	6	3,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Araştırma Sunumu	1	2,00
Seminer	5	2,00
Rapor	3	3,00
Ev Ödevi	5	2,00
Diğer	10	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Seminer	40,00
Dönem Ödevi	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1	1									
Ö.Ç. 2					2					
Ö.Ç. 3		3	3				3	3	3	

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemini, tarihçesini; yiyecek içecek yönetiminin fonksiyonlarını, bütçeleme ve bütçeleme aşamalarını bilir.
- Ö.Ç. 2 :** Menü planlama sürecini ve yiyecek içecek fiyatlamayı, yiyecek içecek kontrol sistemi, üretim kontrolü ve aşamaları ile gelir kontrolünü bilir.
- Ö.Ç. 3 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yeni yaklaşım ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.