

İndirilme Tarihi

10.02.2026 09:52:28

TUI510 - YIYECEK - İÇECEK YÖNETİMİ - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Genel Bilgiler

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 yönetimi.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

1 Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. 2 Denizler,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. 3 Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis,I.S.(2008), Food and Beverage Management, fourth edition, Elsevier, Slovenia. 4 Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü anlatım, tartışma

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Bir husus yok

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Doç. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ

Dersin Verilişi

yüz yüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Şule Ardiç Yetiş

Program Çıktısı

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

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim		Uygulama
			Metodları	Teorik	
1	Riley, M. (2005), "Food and beverage management: A review of change", International Journal of Contemporary Hospitality Management, Vol. 17 No. 1, pp. 88-93. https://doi.org/10.1108/09596110510577707		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemi, tarihçesi	
2	Çarbuğa, Ü., Sünnetçioğlu, S., Mercan, Ş. O., & Özkök, F. (2018). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tür İsimleri: Teori ve Uygulamadaki Farklılıklar Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 482-495. DOI:10.21325/jotags.2018.320		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Yiyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim		Uygulama
			Metodları	Teorik	
3	Afşar, A. & Korkmaz, E. (2021). Activity-Based Budgeting for Hotel Food and Beverage Services: A CaseStudy. International Journal of Arts and Commerce, 10(9), 19-40		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Yiyecek İçecek işletmelerinde bütçeleme	
4	Altinel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. İstanbul Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Menü planlaması ve geliştirme	
5	Meriç, E. (2020). Konaklama İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Ünitelerinde Satış Fiyatı Kontrol Yöntemi ile Kaçak Tespitine Yönelik Bir Uygulama. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi(41), 120-136. https://doi.org/10.30794/pausbed.735806 . SANALAN BİLİCİ, N. ve TAŞ, S., (2020), Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Sürecinde Bilgi Teknolojilerinin Kullanımı ve Karar Verme İlişkisi: Trabzon'daki 4 ve 5 Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Uygulama, Verimlilik Dergisi, Yıl: 2020, Sayı: 4, T. C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Yayını.		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Yiyecek içecekleri fiyatlama	
6	DOĞDUBAY, M., ARSLAN, K., TÜRKMEN, B. M. (2023). TOPLU YİYECEK ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİREN İŞLETMELERDE FİZİKİ MUTFAK PLANLAMASI. Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online) , 6(1), 157 - 167. doi.org/10.33083/joghat.2023.255		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Mutfak planlaması	
7	SANALAN BİLİCİ, N. ve TAŞ, S., (2020), Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Sürecinde Bilgi Teknolojilerinin Kullanımı ve Karar Verme İlişkisi: Trabzon'daki 4 ve 5 Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Uygulama, Verimlilik Dergisi, Yıl: 2020, Sayı: 4, T. C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Yayını. Aksu, İ., Eken, T. (2019). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Yöntemlerinin İncelenmesi: Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemine İlişkin Bir Uygulama , İşletme Araştırmaları Dergisi, 11 (3), 1358-1374.		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Yiyecek içecek kontrol sistemi	
8				Ara Sınav Ara Sınav	
9	Baysal, K., Saçılık, M. Y. (2021). Yiyecek İçecek İşletmeciliği Lisans Öğrencilerinin "Ziyafet" Kavramına İlişkin Metaforik Algıları. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 5(1), 75-86.		Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Ziyafet Yönetimi	
10			Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Ödev sunumu ve tartışma	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim		Uygulama
			Metodları	Teorik	
11			Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Ödev sunumu ve tartışma	
12			Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Ödev sunumu ve tartışma	
13			Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Ödev sunumu ve tartışma	
14			Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Ödev sunumu ve tartışma	
15			Teorik Anlatım ve Tartışmalar Araştırma Tabanlı Öğrenme Grup Çalışmaları	Ödev sunumu ve tartışma	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	3,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	3,00
Ara Sınav Hazırlık	4	2,00
Final Sınavı Hazırlık	6	2,00
Araştırma Sunumu	8	4,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı / TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (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	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15
Ö.Ç. 1	5		5			5									
Ö.Ç. 2	5		5				5								
Ö.Ç. 3	5		5				5								
Ö.Ç. 4	5		5				5								
Ö.Ç. 5	5					5	5								

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Turizm İşletmeciliği alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgiyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Turizm alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri kavrar ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Turizm sektöründeki güncel konular ve sorunlar için yaratıcı ve pratik çözüm önerileri geliştirir.
- P.Ç. 4 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 5 :** Makro ve mikro ölçekte turizm plan ve politikaları konusunda ayrıntılı bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 6 :** Ulusal ve uluslararası turizm işletmelerini etkin şekilde yönetebilmek için gerekli olan önemli işletmecilik ilkelerini bilir, eleştirel şekilde değerlendirir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Turizm işletmeciliği ile ilgili rekabet stratejileri geliştirir ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 9 :** Yaşam boyu öğrenme için gerekli olan davranışlar ve yetkinlikler geliştirir.
- P.Ç. 10 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 11 :** Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde kullanarak sözlü ve yazılı iletişim kurar.
- P.Ç. 12 :** Turizm İşletmeciliği alanıyla ilgili bilgisayar yazılımı, bilgi ve iletişim teknolojilerini ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 13 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri kavrar, eleştirel bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışlar geliştirir.
- P.Ç. 14 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 15 :** Sosyal adalet, kültürel değerler ve çevreye duyarlılık gibi konularda yeterli bilince sahip olur.
- Ö.Ç. 1 :** Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemini, tarihçesini; yiyecek içecek yönetiminin fonksiyonlarını bilir.
- Ö.Ç. 2 :** Yiyecek İçecek işletmelerinde bütçeleme ve bütçeleme aşamalarını bilir.
- Ö.Ç. 3 :** Menü planlama sürecini ve yiyecek içecek fiyatlamayı bilir.
- Ö.Ç. 4 :** Yiyecek içecek kontrol sistemi, üretim kontrolü ve aşamaları ile gelir kontrolünü bilir.
- Ö.Ç. 5 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yeni yaklaşım ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.