

İndirilme Tarihi

10.02.2026 09:50:23

Tİ204 - YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ - Turizm Fakültesi - Turizm İşletmeciliği Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Otel yiyecek içecek departmanı yönetimi, kapsamı, yiyecek içecek yönetim fonksiyonları ve önemleri konularında çalışma hayatında ihtiyaç duyulan bilgilere sahip olmak; yönetim becerileri kazanmak.

Dersin İçeriği

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

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 Buyruk,Lütfi, 2017; Yiyecek İçecek Yönetimi Ders Notları, Nevşehir. 5 Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders anlatımı, Sınıf içi Ödev, Quiz, arasınav ve Dönem Sonu Sınavı

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrenci Yiyecek-İçecek Servisi dersini önceki dönem almalı ya da muaf olmalı.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

ŞULE ARDIÇ YETİŞ (ardicsule@nevsehir.edu.tr) RÜMEYSA UNAT (rumeysaunat@nevsehir.edu.tr)

Dersin Verilişi

Yüz yüze Bilgisayar ve projeksiyon gibi araç-gereçler eşliğinde

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Şule Ardiç Yetiş

Program Çıktısı

1. Yiyecek içecek yönetiminin fonksiyonlarını bilir.
2. Bir yiyecek-içecek işletmesi veya departmanında yiyecek içecek yönetimi uygulamalarında bulunabilir.
3. Yiyecek içecek işletmelerinde bütçeleme ve bütçeleme aşamalarını bilir.
4. Menü planlama sürecini ve yiyecek içecek fiyatlamayı bilir.
5. Yiyecek içecek kontrol sistemi, üretim kontrolü ve aşamaları ile gelir kontrolünü bilir.
6. Ziyafet kavram ve organizasyonunu bilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss.1-15. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.1-48		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemi	
2	Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss.16-32.Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 35-45.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		
		Laboratuvar	Metodları	Teorik Uygulama
3	Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 297-339. Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss.346-387.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Yiyecek İçecek işletmelerinde organizasyon yapısı
4	Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.131-159. Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss.50-86. Davis,B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis, I.S. (2008), Food And Beverage Management, Fourth Edition, Elsevier, Slovenia.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Menü Planlama
5	Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya.ss.84-109. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 419-453. Denizler,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Yiyecek-içecek işletmelerinde fiyatlama
6	Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss. 141-231. Denizler,Dündar,2005; 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. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 159-203.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Satın alma ve depolama
7	Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss. 134-141. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 267-291.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Maliyet Kontrol
8				Ara Sınav
9	Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss.110-134. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 75-131.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Mutfak planlaması
10	Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss. Denizler,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 203-261.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Beslenme

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
11	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya.ss. 200-247. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.663-699.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Hijyen ve sanitasyon	
12	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.306-322. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss 483-511.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Ziyafet organizasyonları	
13	Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 339-375.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama	
14	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.581-609.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Konuklarla ilişkiler	
15	Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.699-702.		Anlatım Yöntemi Uygulamalı Eğitim Örnek Olay Yöntemi Soru-Cevap Yöntemi Değerlendirme ve Geri Bildirim	Sektörden örnek olaylar	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	2,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	2	2,00
Final Sınavı Hazırlık	2	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	8	6,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	2,00

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

Turizm İşletmeciliği Bölümü / TURİZM İŞLETMECİLİĞİ 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	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
Ö.Ç. 2	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	3
Ö.Ç. 3	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
Ö.Ç. 4	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
Ö.Ç. 5	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
Ö.Ç. 6	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 2 :** Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur
- P.Ç. 3 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 4 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 5 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 6 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, sentezler, analiz eder, yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 7 :** Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.
- P.Ç. 8 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 10 :** İşletme, iktisat, yönetim ve pazarlama alanlarındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 11 :** Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 13 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 14 :** Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.
- P.Ç. 15 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 16 :** Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 17 :** Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.
- P.Ç. 18 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 19 :** Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
- P.Ç. 20 :** Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.Ç. 21 :** İlgi, yetenek, sosyal duyarlılık ve gönüllülük çerçevesinde kişisel değişime ve gelişime değer katan disiplinler arası alanlarda kendisini geliştirebilir.

P.Ç. 22 : Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık ,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba

Ö.Ç. 1 : Yiyecek içecek yönetiminin fonksiyonlarını bilir.

Ö.Ç. 2 : Bir yiyecek-içecek işletmesi veya departmanında yiyecek içecek yönetimi uygulamalarında bulunabilir.

Ö.Ç. 3 : Yiyecek içecek işletmelerinde bütçeleme ve bütçeleme aşamalarını bilir.

Ö.Ç. 4 : Menü planlama sürecini ve yiyecek içecek fiyatlamayı bilir.

Ö.Ç. 5 : Yiyecek içecek kontrol sistemi, üretim kontrolü ve aşamaları ile gelir kontrolünü bilir.

Ö.Ç. 6 : Ziyafet kavram ve organizasyonunu bilir.