

## Genel Bilgiler

## Dersin Amacı

Yiyecek dağıtım sistemi, ürün belirleme ve satın alma süreçlerini öğrenciye aktarmaktır.

## Dersin İçeriği

Satın alma fonksiyonunun önemi, yiyecek dağıtım sistemi, tedarikçiler, ürün belirleme ve satın alma süreci.

## Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Genel İşletme (Şükran KARACA ve Meftune ÖZBAKIR UMUT) Satın Alma Yönetimi (Milli Eğitim Bakanlığı/840UH0035)

## Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri

## Anlatma ve Tartışma Yöntemi

## Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

## Kitap okuma

## Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

## Yoktur

## Dersin Verilişi

## Yüz Yüze

## Dersi Veren Öğretim Elemanları

## Doç. Dr. Emrah Keskin

## Program Çıktısı

1. Ürün belirleme ve satın alma sürecinin aşamalarını kavrar
2. Satın alma miktar ve fiyatı hesaplar
3. Satın alma şartnamesi oluşturur
4. Fatura hazırlar ve okur

## Haftalık İçerikler

| Sıra | Hazırlık Bilgileri         | Laboratuvar | Öğretim Metodları                              | Teorik                                                                                                                        | Uygulama |
|------|----------------------------|-------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1    | Kitap Okuma<br>Kitap Okuma |             | Anlatma Yöntemi<br>Anlatma ve Tartışma Yöntemi | İşletmecilik ve işletmecilikle ilgili Temel Kavramlar (Genel İşletme Kitabı/Şükran Karaca ve Meftune Özbakır Umut/Sayfa: 1-3) |          |
| 2    | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Satın Alma Kavramı ve İşlemleri (Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa:3-12)                                                          |          |
| 3    | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Satın Alma Kavramı ve İşlemleri (Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa:3-12)                                                          |          |
| 4    | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Satın Almada Teknoloji Kullanımı (Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa:20-23)                                                        |          |
| 5    | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Satın Almanın Organizasyon İçindeki Yeri(Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa:24-27)                                                 |          |
| 6    | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Satın Alma Departmanın Yapısı ve İç Organizasyonu (Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa: 27-29)                                      |          |
| 7    | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Kalite Kavramı ve Satın Almada Kalite(Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa:29-31)                                                    |          |
| 9    | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Üretim/Üretim Faktörleri, Tüketim, Talep ve Arz Belirleme (Genel İşletme/Yazar: Şükran KARACA/Sayfa: 8-13)                    |          |
| 10   | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Fiyat, Pazar ve Değer kavramları (Genel İşletme/Yazar: Şükran KARACA/Sayfa:13-15)                                             |          |
| 11   | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Fiyat, Pazar ve Değer kavramları (Genel İşletme/Yazar: Şükran KARACA/Sayfa:13-15) Oluşturan:(Emrah Keskin) Düzenleyen:        |          |
| 12   | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Tedarik ve Tedarik Zinciri 1(Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa: 33-37)                                                            |          |
| 13   | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Tedarik ve Tedarik Zinciri 2(Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa: 33-37)                                                            |          |
| 14   | Kitap Okuma                |             | Anlatma ve Tartışma Yöntemi                    | Satın Alma Kaynak Yönetimi ve Tedarikçi Değerlendirme(Satın Alma Yönetimi/MEB/Sayfa:37-50)                                    |          |

| Aktiviteler                   | Sayısı | Süresi (saat) |
|-------------------------------|--------|---------------|
| Vize                          | 1      | 1,00          |
| Final                         | 1      | 1,00          |
| Ders Öncesi Bireysel Çalışma  | 12     | 2,00          |
| Ders Sonrası Bireysel Çalışma | 12     | 2,00          |
| Ara Sınav Hazırlık            | 4      | 3,00          |
| Final Sınavı Hazırlık         | 6      | 3,00          |

## Değerlendirme

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ( İKİNCİ ÖĞRETİM ) 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 | P.Ç. 23 | P.Ç. 24 | P.Ç. 25 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Ö.Ç. 1 |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Ö.Ç. 2 |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Ö.Ç. 3 |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Ö.Ç. 4 |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.

- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 25 :** 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 :** Ürün belirleme ve satın alma sürecinin aşamalarını kavrar
- Ö.Ç. 2 :** Satın alma miktar ve fiyatı hesaplar
- Ö.Ç. 3 :** Satın alma şartnamesi oluşturur
- Ö.Ç. 4 :** Fatura hazırlar ve okur