

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS119	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	2,00	1,00	0,00	3,00	4,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Turizm sektöründe hem sınırlı pazarlara yönelik hem de genel pazarlara yönelik işletmelerde uygulanması gereken ilkeler kapsamında yiyecek içecek işletmelerinin yönetimine esas olan temel kavramları, bilimsel yönetim için gerekli ilkeleri ve kuralları doğru bir şekilde aktarmaktır.					
Dersin İçeriği	: Ders, yiyecek içecek işletmelerinde yönetsel süreç ve organizasyon yapısı, menü planlama, maliyet kontrolü, satın alma ve teslim alma, depolama, üretim ve servis gibi süreçlerdeki işleyişleri içermektedir.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Ders Notu ve Kitap: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Ders Anlatımı					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Araştırma Ödevi ve Seminer					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Sevinç Alkan					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğr. Gör. Dr. İrem YILDIRIM					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim					
En Son Güncelleme Tarihi	: 8.09.2025 13:29:43					
Dosya İndirilme Tarihi	: 8.09.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim ve organizasyon yapısını açıklar.
2 Menü planlama sürecini analiz eder ve uygular.
3 Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünü değerlendirir.
4 Satın alma, teslim alma ve depolama süreçlerini yönetir.
5 Üretim ve servis süreçlerini organize eder ve uygulamada kullanır.
6 Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama, kalite yönetimi ve iş sağlığı–güvenliği ilkelerini açıklar.

Ön Koşullar
Ders KoduDers AdıTeorikUygulamaLaboratuvarYerel KrediAKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Yönetici Kavramı. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması.	*Çeşitli Restoran/Kafe Menülerini İnceleyerek Sınıflandırma Çalışması (Fast Food, Fine Dining, Kafeterya vb.)		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 10. Bölüm (Sayfalar 297-313)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1
2.Hafta	*Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Örgütsel Yapı	*Örnek Bir İşletme için Organizasyon Şeması Hazırlama		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 10. Bölüm (Sayfalar 313-336)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1
3.Hafta	*Menü Planlama	*Öğünlük (Kahvaltı–Öğle–Akşam) Menü Hazırlama ve Dengeli Beslenme Kriterlerine Göre Tartışma		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 4. Bölüm (Sayfalar 131-156)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.2
4.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	*Örnek Bir Yemek için Porsiyon Maliyeti Hesaplama		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 9. Bölüm (Sayfalar 261-290)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.3
5.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma	*Örnek Satın Alma Talep Formu ve Sipariş Fişi Doldurma		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 5. Bölüm (Sayfalar 159-177)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.4
6.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Teslim Alma ve Depolama	*Mal Kabul Süreci Canlandırma		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 6.Bölüm (Sayfalar 179-198)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.4
7.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim Süreci	*Mutfak İş Akışına Göre Bir Yemeğin Üretim Sürecinin Uygulamalı Analizi		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 7. Bölüm (Sayfalar 203-232)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5
8.Hafta	*VİZE					
9.Hafta	*Yiyecek İçecek Servisi	*Masa Servisi Uygulaması (Amerikan Servisi, Fransız Servisi Gibi Temel Stilller)		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 8. Bölüm (Sayfalar 235-258)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5
10.Hafta	*Ziyafet Organizasyonu Yönetimi	*50 Kişilik Bir Yemek Organizasyonu İçin Masa Planı ve Menü Hazırlama		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 15. Bölüm (Sayfalar 483-507)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5
11.Hafta	*Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Akımlar	*Sürdürülebilirlik ile ilgili Kabuk ve Posalardan Yaratıcı Ürün Geliştirme		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 18. Bölüm (Sayfalar 581-602)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.6
12.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kalite Yönetimi	*HACCP Standartlarıyla İlgili Vaka İncelemesi		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 14. Bölüm (Sayfalar 453-476)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.6
13.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	*Hayali Bir Restoran İçin Sosyal Medya Reklam Planı		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 11. Bölüm (Sayfalar 339-370)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.6
14.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği	*İş güvenliği Senaryosu Üzerinden Rol Oynama ve Çözüm Önerileri Geliştirme		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 21. Bölüm (Sayfalar 663-697)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.6
15.Hafta	*Genel Tekrar				*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000

3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Derse Katılım	14	3,00	42,00
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	1,00	1,00
Ara Sınav Hazırlık	6	3,00	18,00
Final Sınavı Hazırlık	8	3,00	24,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	12	2,00	24,00
Toplam :			110,00
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) :			4
AKTS :			4,00

Program 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	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3
Ö.Ç. 6	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Ortalama	0,50	0	0,50	0,50	0	2,50	0,33	0	0	0	0	0	1,00	0,50	1,00	0	0	0	1,00	0	0	1,00

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmaacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmaacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.