

İndirilme Tarihi

07.09.2026 14:28:29

AS119 - YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ - Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Turizm Meslek Yüksekokulu - Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Genel Bilgiler

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 Elemanı Yardımcıları

Öğr. Gör. Dr. İrem YILDIRIM

Dersin Verilişi

Yüz Yüze Eğitim

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Sevinç Alkan Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar

Program Çıktısı

- Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim ve organizasyon yapısını açıklar.
- Menü planlama sürecini analiz eder ve uygular.
- Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünü değerlendirir.
- Satın alma, teslim alma ve depolama süreçlerini yönetir.
- Üretim ve servis süreçlerini organize eder ve uygulamada kullanır.
- Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ilkelerini açıklar.
- Yiyecek içecek sektöründeki mutfak akımlarını bilir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 10. Bölüm (Sayfalar 297-313)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetimsel Süreç	Orta Ölçekli Bir Restoranda Yönetim Sürecinin Uygulanması
2	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 1. Bölüm (Sayfalar 29-43)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması	Çeşitli Restoran/Kafe Menülerini İnceleyerek Sınıflandırma Çalışması (Fast Food, Fine Dining, Kafeterya vb.)
3	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 10. Bölüm (Sayfalar 313-336)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Örgütsel Yapı	Örnek Bir İşletme için Organizasyon Şeması Hazırlama
4	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 4. Bölüm (Sayfalar 131-156)	Anlatma Yöntemi	Menü Planlama	Öğünlük (Kahvaltı–Öğle–Akşam) Menü Hazırlama ve Dengeli Beslenme Kriterlerine Göre Tartışma
5	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 9. Bölüm (Sayfalar 261-290)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	Örnek Bir Yemek için Porsiyon Maliyeti Hesaplama
6	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 5. Bölüm (Sayfalar 159-177)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma	Örnek Satın Alma Talep Formu ve Sipariş Fişi Doldurma
7	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 6.Bölüm (Sayfalar 179-198)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Teslim Alma ve Depolama	Mal Kabul Süreci Canlandırma
8			VİZE	
9	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 7. Bölüm (Sayfalar 203-232)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim Süreci	Mutfak İş Akışına Göre Bir Yemeğin Üretim Sürecinin Uygulamalı Analizi
10	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 8. Bölüm (Sayfalar 235-258)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek Servisi	Masa Servisi Uygulaması (Amerikan Servisi, Fransız Servisi Gibi Temel Stiller)
11	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 15. Bölüm (Sayfalar 483-507)	Anlatma Yöntemi	Ziyafet Organizasyonu Yönetimi	50 Kişilik Bir Yemek Organizasyonu için Masa Planı ve Menü Hazırlama
12	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 18. Bölüm (Sayfalar 581-602)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Akımlar	Sürdürülebilirlik ile ilgili Kabuk ve Posalardan Yaratıcı Ürün Geliştirme
13	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 18. Bölüm (Sayfalar 581-602)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek Sektöründeki Akımlar 2	Sanal Yiyecek İçecek İşletmelerinin İncelenmesi
14	Derse Gelmeden Okunacaklar: Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Detay Yayıncılık, 11. Bölüm (Sayfalar 339-370)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	Hayali Bir Restoran için Sosyal Medya Reklam Planı
15		Anlatma Yöntemi	Genel Tekrar	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	3,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	6	3,00
Final Sınavı Hazırlık	8	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	12	2,00

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

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık 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	3			3																		
Ö.Ç. 2						3						3			3							
Ö.Ç. 3						3													3			
Ö.Ç. 4						3	2												3			
Ö.Ç. 5						3						3	3	3								3
Ö.Ç. 6		3				3																3
Ö.Ç. 7																						3

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.Ç. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.Ç. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.Ç. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.
- P.Ç. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.Ç. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.Ç. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.Ç. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.Ç. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.Ç. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.Ç. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.Ç. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.Ç. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.Ç. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.
- P.Ç. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.Ç. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.Ç. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.Ç. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.Ç. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.

- P.Ç. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.Ç. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- Ö.Ç. 1 :** Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim ve organizasyon yapısını açıklar.
- Ö.Ç. 2 :** Menü planlama sürecini analiz eder ve uygular.
- Ö.Ç. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünü değerlendirir.
- Ö.Ç. 4 :** Satın alma, teslim alma ve depolama süreçlerini yönetir.
- Ö.Ç. 5 :** Üretim ve servis süreçlerini organize eder ve uygulamada kullanır.
- Ö.Ç. 6 :** Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ilkelerini açıklar.
- Ö.Ç. 7 :** Yiyecek içecek sektöründeki mutfak akımlarını bilir.