DERS İÇERİĞİ FORMU

Ders Adı	Kodu	Ortalamaya Girer/Girmez	Ön Koşul Var Mı?		Yarıyıl	T	U	Kredi	AKTS
Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	TRZ206	Girer	E	H (x)	4	2	1	4	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Ön Koşullar	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Samet KARAHAN
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Yiyecek-içecek hizmetlerinin yönetimsel anlamda kavrayabilmek, yiyecek-içecek işletmesinin yönetimi hakkında bilgi sahibi olmak.
Dersin Verilişi	Yüz yüze, örgün, sunum.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; 1-Yiyecek-içecek hizmetlerinin yönetimi ve pazarlaması konusunda bilgi sahibi olur, 2- Yiyecek-İçecek yönetiminin temel fonksiyonları kavrayabilir, 3-Menü tasarlayabilmek ve bunu fiyatlandırabilir, 4-Menünün maliyetleri kontrol edebililir.
Dersin İçeriği	Bu derste yiyecek içecek departmanlarını ve restoran, bar ve otellerin organizasyon yapısını tanıtılacak, menü, menü tipleri anlatılacaktır.
KAYNAKLAR	
Kaynaklar	Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık
Yardımcı Kaynaklar	AÖF Ders notları
MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi (Saat)**	**Toplam İş Yükü (Saat)**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
Ödev Hazırlama	5	3	15
Sunum / Seminer Hazırlama	3	3	9
Arasınavlara Hazırlanma	2	3	6
Arasınavlar	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlanma	2	2	6
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
Toplam	44	21	102
Tahmini AKTS			4

BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ	**DERS İÇERİĞİ FORMU**

DERS AKIŞI			
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**	**Kullanılan Öğretim Yöntem ve Teknikler**
1	Yiyecek-İçecek Endüstrisinin Önemi ve Gelişimi		
2	Yiyecek - İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması		
3	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Önemi		
4	Yiyecek-İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları		
5	Yiyecek Endüstrisi: Yiyecek-İçecek Pazarlaması		
6	Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı ve İşleyişi		
7	Ara sınav		
8	Menü Yönetimi: Beslenme ve Menü, Menü Planlama		
9	Menü Yönetimi: Menü Fiyatlama		
10	Yiyecek-İçecek Üretimi: Satınalma, Teslim alma, Depolama, Üretim		
11	Yiyecek-İçecek Üretimi: Üretim Planlama, Yiyeceklerin Üretim Ön Hazırlığı		
12	Yiyecek-İçecek Organizasyonlarında Sanitasyon ve Hijyen		
13	Banket ve Ziyafet Organizasyonu		
14	Final		

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
Çalışma Türleri	**Sayısı**	**Katkı Yüzdesi**
Ara sınav	1	40
Final	1	60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	