

# YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ

|       |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Ders Adı:                             | YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2     | Ders Kodu:                            | TOTZ234                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3     | Ders Türü:                            | Zorunlu                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4     | Ders Seviyesi                         | Önlisans                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5     | Dersin Verildiği Yıl:                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 6     | Dersin Verildiği Yarıyıl              | 4                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 7     | Dersin AKTS Kredisi:                  | 3.00                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 8     | Teorik Ders Saati (saat/Hafta)        | 3.00                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 9     | Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)       | 0.00                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10    | Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) : | 0                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 11    | Dersin Önkoşulu:                      | Yok                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 12    | Dersin Dili:                          | Türkçe                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 13    | Dersin Veriliş Şekli:                 | Yüz yüze                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 14    | Dersin Koordinatörü:                  | Öğr.Gör. ŞAHİN MELİH SERENGİL                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15    | Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları: | Öğr.Gör.Melih SERENGİL                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 16    | Koordinatör İletişim Bilgileri:       | Öğr.Gör.Melih SERENGİL<br>UÜ.SBMYO mserengil@uludag.edu.tr<br>Tel: 2615540/60541                                                                                                                                                                                              |
| 17    | Dersin WEB adresi:                    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 18    | Dersin Amacı:                         | 1) Yiyecek içecek hizmet işletmelerini detaylı tanıyabilme.<br>2) Küçük, orta ve büyük kapasiteli yiyecek işletmelerini tanıyabilme aralarındaki farkları tanıyabilme.<br>3) Yiyecek içecek hizmet işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon şekillerini kavrayabilme. |
| 19    | Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 20    | Dersin Öğrenme Kazanımları:           |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|       | 1                                     | Yiyecek içecek işletmelerini kavrayabilme                                                                                                                                                                                                                                     |
|       | 2                                     | Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim yapısını kavrayabilme                                                                                                                                                                                                                   |
|       | 3                                     | Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapılarını kavrayabilme                                                                                                                                                                                                            |
|       | 4                                     | Beslenmedeki temel bilgileri kavrayabilme                                                                                                                                                                                                                                     |
|       | 5                                     | Menü kavramını kavrayabilme                                                                                                                                                                                                                                                   |
|       | 6                                     | Mutfak planlaması yapma becerisi kazanabilme                                                                                                                                                                                                                                  |
|       | 7                                     | Servis planlaması becerini kazanabilme                                                                                                                                                                                                                                        |
|       | 8                                     | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünü kavrayabilme                                                                                                                                                                                                                                |
|       | 9                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|       | 10                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 21    | Dersin İçeriği:                       |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Hafta | <b>DERS İÇERİKLERİ</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|       | <b>Teorik</b>                         | <b>Uygulama</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1     | Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Yönetimi |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2     | Yiyecek ve İçecek İşletmeleri         |                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|    |                                                        |  |
|----|--------------------------------------------------------|--|
| 3  | Yiyecek İçecek Bölümü ve Organizasyon Yapısı           |  |
| 4  | Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen and Sanitasyon |  |
| 5  | Beslenmenin Önemi                                      |  |
| 6  | Menünün Önemi                                          |  |
| 7  | Servisin Önemi                                         |  |
| 8  | Arasınnav ve ders tekrarı                              |  |
| 9  | Mutfak ve Yiyecek Üretim Plânlaması                    |  |
| 10 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü                        |  |
| 11 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü                        |  |
| 12 | Konuk ile İlişkiler ve Şikayetler ile İlgilenme        |  |
| 13 | Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Pazarlaması               |  |
| 14 | Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama Çalışmaları |  |

|    |                                                   |                                                                                                      |
|----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar: | Sökmen, Alptekin (2010) Yiyecekİçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara |
|----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |               |  |
|----|---------------|--|
| 23 | Değerlendirme |  |
|----|---------------|--|

| YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI                        | SAYISI | KATKI YÜZDESİ |
|------------------------------------------------|--------|---------------|
| Ara Sınav                                      | 1      | 40.00         |
| Kısa Sınav                                     | 0      | 0.00          |
| Ödev                                           | 0      | 0.00          |
| Yıl Sonu Sınavı                                | 1      | 60.00         |
| Toplam                                         | 2      | 100.00        |
| Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı          |        | 40.00         |
| Finalin Başarıya Oranı                         |        | 60.00         |
| Toplam                                         |        | 100.00        |
| Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları |        |               |

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
| 24 | AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU |  |
|----|------------------------|--|

| ETKİNLİK                                                | SAYISI | Süresi (Saat) | Toplam İş Yüğü (Saat) |
|---------------------------------------------------------|--------|---------------|-----------------------|
| Teorik Dersler                                          | 14     | 3.00          | 42.00                 |
| Uygulamalı Dersler                                      | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 2      | 10.00         | 20.00                 |
| Ödevler                                                 | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Projeler                                                | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Arazi Çalışmaları                                       | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Arasınnavlar                                            | 1      | 10.00         | 10.00                 |
| Diğer                                                   | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Yarıyıl Sonu Sınavı                                     | 1      | 20.00         | 20.00                 |
| Toplam İş Yüğü                                          |        |               | 92.00                 |
| Toplam İş Yüğü / 30 saat                                |        |               | 3.07                  |
| Dersin AKTS Kredisi                                     |        |               | 3.00                  |

| 25                                                | PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE<br>DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU |     |     |         |     |     |        |     |     |          |      |      |              |      |      |      |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------|-----|-----|--------|-----|-----|----------|------|------|--------------|------|------|------|
|                                                   | PY1                                                                     | PY2 | PY3 | PY4     | PY5 | PY6 | PY7    | PY8 | PY9 | PY10     | PY11 | PY12 | PY13         | PY14 | PY15 | PY16 |
| ÖK1                                               | 2                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 2   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK2                                               | 0                                                                       | 4   | 0   | 0       | 0   | 0   | 3      | 0   | 2   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK3                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK4                                               | 0                                                                       | 2   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK5                                               | 0                                                                       | 2   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK6                                               | 2                                                                       | 0   | 0   | 0       | 3   | 0   | 0      | 3   | 2   | 0        | 0    | 2    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK7                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 3   | 0   | 0      | 3   | 2   | 0        | 0    | 2    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK8                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 2    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri |                                                                         |     |     |         |     |     |        |     |     |          |      |      |              |      |      |      |
| Katkı<br>Düzeyi:                                  | 1 çok düşük                                                             |     |     | 2 Düşük |     |     | 3 Orta |     |     | 4 Yüksek |      |      | 5 Çok Yüksek |      |      |      |