



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Yiyecek İçecek İşletmeciliği	TRZ2122	3	4	2	2	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Ön Lisans Seviyesi
-----------------	--------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Turizm ve Otel İşletmeciliği
----------------------------	------------------------------

Dersin Koordinatörü	Mehmet Şentürkoğlu
---------------------	--------------------

Dersi Veren(ler)	Mehmet Şentürkoğlu
------------------	--------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinin işleyişi hakkında bilgi ve beceri kazandırmak.
--------------	--

Dersin İçeriği	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin önemi, sınıfları ve işletmeye açılmaları Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri ve seçimi Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yatırım maliyetleri Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin finansmanı Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin rantabilite hesapları Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinin organizasyon yapısı Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetim fonksiyonları Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinde mönü ve servis Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinde hijyen ve sanitasyon Bar, içki bilgisi, servisi ve organizasyonu Yiyecek içecek döngüsü Yiyecek içecek maliyet kontrolü
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim yapısını kavrayabilecektir
2	Beslenmedeki temel bilgileri kavrayabilecektir
3	Mutfak planlaması yapma becerisi kazanabilecektir
4	Servis planlaması becerisini kazanabilecektir
5	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünü kavrayabilecektir

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin önemi ve sınıfları	
2	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri ve seçimi	
3	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yatırım maliyetleri	
4	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin finansmanı	

5	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin rantabilite hesapları	
6	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinin organizasyon yapısı	
7	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi	
8	Ara Sınav 1	
9	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetim fonksiyonları	
10	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinde mönü ve servis	
11	Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinde hijyen ve sanitasyon	
12	Bar, içki bilgisi, servisi ve organizasyonu	
13	Bar, içki bilgisi, servisi ve organizasyonu	
14	Yiyecek içecek döngüsü	
15	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri	1	15
Projeler	1	15
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	3	42
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	3	42
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			

Projeler	1	10	10
Sunum / Seminer	1	10	10
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	4	4
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	4	4
Toplam İşyükü			112
Toplam İşyükü / 30(s)			3.73
AKTS Kredisi			4
Diğer Notlar	Yok		