

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3102406		4+0	4	5
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Dersin amacı, yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan servis tekniklerini açıklayarak bu hizmetler hakkında bilgi vermek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Yiyecek ve İçecek hizmetlerini kavrar. 2. Yiyecek ve İçecek hizmetleri üzerinde bilgi sahibi olarak bu servis teknikleri üzerinde yorum yapabilecektir. 3. Yiyecek ve İçecek hizmetlerinde kullanılan araç- gereçleri tanımlar. 4. Yiyecek ve İçecek hizmetlerinde hijyen kavramı hakkında değerlendirir.				
Dersin İçeriği	Yiyecek ve İçecek Sektörü, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri Yönetimi, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri ve Örgüt Yapısı, Sindirim, Mönü Planlama, Yiyecek ve İçecek Şirketlerinde Satın Alma, Yiyecek ve İçecek Şirketlerinde Depolama, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri ve Maliyet Kontrolü, İmalat, Servis, Besin Hijyen Güvenliği ve Sanitasyon, Mönü, Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Pazarlama konuları işlenecektir.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	İşletmecilik İle İlgili Temel Kavramlar İşletmenin Çevresi ve İşletme Yönetimi				
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dekoratif ve İşlevsel Tasarımı				
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması, Organizasyon Yapıları, Çalışan Personelin Özellikleri ve İş Tanımları				
4	Yiyecek İçecek Servisinde Kullanılan Malzemeler Hijyen-Sanitasyon ve İş Güvenliği				
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mise En Place (Ön Hazırlık),Müşteri İlişkileri ve Hesap Tahsil Yöntemleri				
6	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Rezervasyon, Servis Yöntemleri, Servis Akış Düzeni ve Departmanında İletişim ve İşbirliği				
7	Ara Sınav Servis				
8	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mönü Tanzimi, Mönü Çeşitleri ve Mönünün Fiyatlandırılması				
9	Menü Planlama				
10	Servis Şekilleri				
11	Konuğa Servis				
12	Konuk Masasında Yemeklerin Hazırlanması				
13	Kahvaltı Çeşitleri ve Oda Servisi				
14	İçecekler ve İçecek Servisi				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
Yiyecek-İçecek işletmelerinin türlerini ayırt edebilecek, misafirlere servis yapabilecektir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Sökmen, A. (2005). <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği</i> . Ankara: Detay Yayınevi. Yılmaz Y., Yılmaz, Ö. ve Yılmaz, Ö. (2013). <i>Yiyecek İçecek İşletmeciliği</i> . Ankara: Detay Yayınevi.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Arasınav: %40</b>					
<b>Final: %60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	3	3	4	5	4	3	5	4	3	3	4	4	3	5
ÖÇ2	3	3	4	3	5	4	2	5	4	3	4	4	4	4	4
ÖÇ3	3	4	4	3	5	5	4	5	4	3	5	4	4	4	5
ÖÇ4	5	3	5	5	4	3	4	3	4	4	3	3	5	4	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Yiyecek İçecek İşletmeciliği	4	3	4	4	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	5