

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	GMS018		
Ders İsmi:	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Kuruluşu ve Yönetimi		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 3		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Bölüm/Program Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. ÇAĞLA ÖZER		
Dersi Veren(ler):	Hüseyin Tanju İPEK		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Dersin amacı, öğrencilerimize yiyecek ve içecek işletmelerinin kuruluş ve yönetimi konusunda temel bilgilerin verilmesi, yatırım fikrinin irdelenmesi ve gerçekleştirilmesi aşamalarını anlama ve uygulama becerisinin geliştirilmesidir.
Dersin İçeriği:	Yiyecek ve içecek işletmelerinin tarihsel gelişimi, yiyecek ve içecek işletmelerinin özellikleri, türleri. yatırım kararı ve konsept seçimi. iş planının hazırlanması, fizibilite çalışması, kuruluş yeri ve mekân seçimi, finansal yönetim, yerleşim yeri ve mimari, makine ve ekipman seçimi, menü çalışması, satın

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Yiyecek ve İçecek işletmelerinin tarihsel gelişimini bilir.
- 2) Yiyecek ve İçecek sektörünün özelliklerini kuruluş türlerini bilir.
- 3) Fizibilite çalışmalarının amacı ve kapsamı hakkında bilgi sahibidir.
- 4) Yatırım ve işletme aşamasında İş Planı'nın önemini bilir ve uygular.
- 5) Yiyecek ve İçecek işletmelerinde Yer ve mekân seçiminin önemini bilir.
- 6) Finansal yönetim hakkında fikir sahibidir, Finansal verileri amacına yönelik olarak yorumlayabilir.
- 7) İşletmede kullanılacak alet ekipmanları tanır, özelliklerini ve kullanımını bilir.
- 8) Menü tasarımı, menü planlama ve fiyatlandırma konusunu bilir ve uygular.
- 9) Bir yiyecek ve içecek işletmesinin satın alma, pazarlama, insan kaynakları konularında bilgi sahibidir.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Yiyecek ve İçecek işletmelerinin tarihsel Gelişimi	
2)	Yiyecek ve İçecek Sektörünün özellikleri ve türleri	
3)	Yiyecek ve İçecek işletmelerinde yatırım	
4)	Yatırım kararı ve konsept seçimi	
5)	Kuruluş yerinin seçimi	
6)	Emlak seçiminde dikkat edilecek konular	
7)	Finansal yönetim esasları	
8)	ARA SINAV	
9)	Yerleşim planı ve mimari	
10)	Makine ve ekipman seçimi	
11)	Menü planlama	
12)	Satın alma Yönetimi	
13)	Yatırım ve İşletme aşamalarında pazarlama	
14)	İnsan kaynakları yönetimi	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Ders notları
Diğer Kaynaklar:	Karamustafa, K. (2014). Yiyecek İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık Yılmaz, Y. Yılmaz, Ö, Yılmaz, Ö. (2013). Yiyecek İçecek İşletmeciliği. Detay Yayıncılık. Restaurant Success by the numbers, Roger Fields, CPA

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

[illegible]

Program Kazanımları

1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar									
2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.									
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.									
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.									
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.									
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.									
7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.									
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.									
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.									
10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.									
11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.									

1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar

2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.

3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.

4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.

5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.

6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.

7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.

8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.

9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.

10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.

11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7	8	9
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.									
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.									
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.									
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.									
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.									
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.									
18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.									

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	2
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	3
3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	2
4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	3
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki	3

	bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	2
7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	3
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	2
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	3
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	2
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	3
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	3
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	3
17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	2
18)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	2

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ödev	1	% 10
Ara Sınavlar	1	% 30
Final	1	% 60
Toplam		% 100

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ara Sınavlar	1	40			40
Final	1	60			60
Toplam İş Yüğü					100