



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

TRM 2001 – Yiyecek ve İçecek Yönetimi

Ders Bilgileri

Ders Kodu	TRM 2001
Dersin Adı	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
Ders Adı (EN)	Food and Beverage Management
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	-
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	5

Dersin Amacı

Bu ders, yiyecek ve içecek sektörünü oluşturan geniş konu yelpazesini ve sektörün temel alanlarını incelemektedir. Bunlar arasında hızlı servis restoranları ve gündelik yemek işletmeleri, oteller ve nitelikli restoranlar ile etkinlik, endüstriyel ve sosyal hizmet yemek işletmeleri yer almaktadır. Ders ayrıca tüketici davranışları, çevresel ve etik konular ile teknolojik gelişmeler gibi yiyecek ve içecek sektörünü etkileyen önemli eğilimleri ele almaktadır. Bunun yanı sıra, yiyecek ve içecek işletmelerinin günlük operasyonlarının yönetiminden başlayarak konaklama sektörünü ilgilendiren daha geniş kapsamlı konulara kadar uzanan süreçleri kapsamlı bir şekilde inceleyerek, yiyecek ve içecek işletmeciliği yönetimine ilişkin ayrıntılı bir rehber sunmaktadır.

Dersin İçeriği

Ev dışında yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulması, konaklama sektörünün faaliyetlerinin önemli bir bölümünü ve genel olarak ekonominin de önemli bir parçasını oluşturmaktadır. İçinde yer aldığı

sektör gibi, yiyecek ve içecek işletmeleri de büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Bu ders, yiyecek ve içecek işletmelerinin sahip olduğu bu çeşitliliği incelemeyi amaçlamaktadır. Ayrıca, alanında uzman profesyoneller ders kapsamında davet edilerek öğrencilerle bilgi ve deneyimlerini paylaşacaklardır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

-

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Temel Ders Kitabı Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P. ve Pantelidis, I. S. (2018). Food and Beverage Management (6. Baskı). Routledge. Akademik Makaleler İlgili haftalara göre güncel akademik makaleler. Diğer Kaynaklar UN Tourism Küresel Raporları ve Yayınları. UN Tourism Resmî Web Sitesi

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Akademik dürüstlük ihlalleri; kopya çekme, intihal yapma, başka bir kişinin çalışmasını kendi çalışması olarak sunma ve bir öğretim elemanının veya başka herhangi bir kişinin çalışmalarını izinsiz kullanma gibi durumları içerir ancak bunlarla sınırlı değildir. Akademik dürüstlüğü aykırı her türlü davranış ciddi bir akademik suç olarak değerlendirilir ve disiplin yaptırımlarına tabidir. Yapay zekâ araçları yalnızca dil bilgisi kontrolü, dil geliştirme, yazım desteği ve genel akademik yardım gibi amaçlarla kullanılabilir. Ancak yapay zekâ tarafından üretilen içeriğin doğrudan kopyalanarak ödev, proje, rapor veya herhangi bir akademik çalışma olarak sunulması akademik dürüstlük ihlali ve intihal olarak kabul edilecektir. Öğrenciler, teslim ettikleri tüm çalışmaların kendi özgün emeklerini ve yazarlıklarını yansıttığından emin olmaktan tamamen sorumludur.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Yiyecek ve içecek işletmelerinin büyüklüğünü, kapsamını ve faaliyet alanlarını tanımlayabilmek

ÖÇ2: Pazar odaklılık ile maliyet odaklılık arasındaki farkları ayırt edebilmek.

ÖÇ3: Yiyecek ve içecek yöneticilerinin temel sorumluluklarını ve görevlerini yerine getirirken karşılaşılabilecekleri kısıtları belirleyebilmek.

ÖÇ4: Yemek deneyiminin niteliğini etkileyen faktörleri açıklayabilmek ve bu deneyimin tutarlı ve kaliteli bir şekilde sunulmasında yöneticinin rolünü kavrayabilmek.

ÖÇ5: Turistlerin değişen davranışlarını ve turizm destinasyonlarının değişen yapısını anlayabilmek.

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Ev Ödevi	1	20	20	
Final Sınavı/Hazırlık	1	110	110	
Toplam İş Yüğü			150	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş: Ders İçeriğinin Paylaşılması
2	Derse Giriş
3	Yiyecek ve İçecek Yönetimi Genel Bir Bakış ve Deneyimler
4	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Unutulmaz Deneyimler ve Yenilik Arayışı
5	Tüketici Deneyimleri ve Kalıcı Anıların Yönetimi
6	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Yapısı ve İşleyişi
7	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Müşteri Deneyimi ve Temas Noktaları
8	Ara Sınav
9	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Pazarlama ve Tüketici Davranışları
10	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Operasyonel Mükemmellik
11	Yiyecek ve İçecek Sektöründe Güncel Trendler ve Restoran Girişimciliği
12	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik
13	Anadolu Mutfak Kültürü ve Coğrafi İşaretli Ürünler
14	Yiyecek ve İçecek Sektöründe Trendler ve Gelişmeler
15	Genel Değerlendirme

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Küçük Grup Tartışması	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Aktif
Benzetim	Simülasyon araçları	Simülasyon yazılımları kullanımı ile fiziksel devre tasarımlarının operasyonunun keşfi.	Aktif
Proje sunum	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, internet	Araştırma - sunum hazırlama ve sunum yapma	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif
Ödev	Bilgisayar	Bilgisayar kullanarak ödev sorularının çözülmesi ve analiz edilmesi	Aktif
Sonuçlandırma	Sonuç raporu	Araştırma - yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Aktif
Konuk Konuşmacı	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif
Öğrenci Topluluğu Faaliyetleri / Projeleri	-	Gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması, Araştırma - yaşam boyu öğrenme, yazma,	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Midterm	%20
Ödev	Weekly assignments and class activities	%20
Final	Final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 3, SKA 8, SKA 11, SKA 12, SKA 17

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.