|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Meslek Yüksekokulu* |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri* |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | *Zorunlu* |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | *ASC 106*  |
| **Ders Adı** | *Yiyecek İçecek İşletmeciliği* |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe* |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | Önlisans |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders:** 2 | **Lab:**  | **Uygulama: 1** | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | *4* |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** | *-* |
| **Yan koşul/lar** | *-* |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* |
| **Dersin Amacı**  | *Yiyecek ve içecek operasyonları ve yönetim fonksiyonları hakkında farkındalık oluşturmak.* |
| **Ders İçeriği**  | *İşletmede, endüstride ve sağlıkla ilgili tesislerde yemek hizmetinin işleyişinin açıklanması ve tahlil edilmesi. Yemek hizmeti organizasyon yapısının sunumu ve analizi, iş tanımları, iç kontrol, iç sistem dizaynı, özel yemek hizmeti araçlarının düşünülmesi. Oteller, havayolu yemekçiliği, diğer ulaşım araçları yemekçiliği, eğitim kurumları ve sözleşmeli yemek hizmetinin yönetimi gibi alanlardaki faktörlerin analizi. Adı geçen işlemler için saha ziyaretleri.*  |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | Bir menünün tasarım açısından, maliyet açısından ve satış açısından etkinliğini analiz etmek |
| **ÖÇ2** | Bir restoran işletmesini oluşturan personelleri tanımlamak ve her bir çalışan ve yöneticinin sorumluluklarını açıklamak |
| **ÖÇ2** | Alkol kullanımı ile ilgili yükümlülükler hakkında bilgi göstermek ve sorumlu alkol dağıtımı gibi faaliyetleri tanımlamak. |
| **ÖÇ4** | Uygun hizmet yöntemlerini belirlemek |
| **ÖÇ5** | Yiyeceklerin satın alınmasından sunumuna kadar geçen süreci tanımlamak |
| **ÖÇ6** |  |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** |
| **PÇ1** | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. |  | X |  |  |  |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. |  |  | X |  |  |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  | **X** |  |  |  |
| **PÇ4** | Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | **X** |  |  |  |  |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi**. | **X** |  |  |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. |  | **X** |  |  |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ8** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ9** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ10** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ11** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ12** |  |  |  |  |  |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ14** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ15** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ16** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ17** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ18** |  |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** |
| **K1** | 1 | Tanışma ve oryantasyon |  |  |  |  |  |
| **K2** | 2 | Restoran konseptinin geliştirilmesi | D1 |  |  |  |  |
| **K3** | 3 | Uygun servis stilleri ve yöntemleri |  |  |  | D1 |  |
| **K4** | 4 | Outlet düzeni, tasarımı ve ekipmanı |  |  |  | D1 |  |
| **K5** | 5 | Satış faaliyetlerinde personel sorumlulukları | D1 |  |  |  |  |
| **K6** | 6 | Menünün fonksiyonları | D1 |  |  |  |  |
| **K7** | 7-9 | Yiyecek-içecek maliyet kontrol yaklaşımları (gıda maliyeti, içecek maliyeti, porsiyon maliyeti), verimlilik yönetimi |  |  |  | D1, D3 |  |
| **K8** | 9 | Personel yönetiminde yaşanan zorluklar |  | D1 |  |  |  |
| **K9** | 10 | Sorumlu alkol dağıtımı ve bar yönetimi |  |  | D1 |  |  |
| **K10** | 11-12 | Satın alma süreci (sipariş verme, satın alma, depolama, kullanma, ihraç, envanter ve depo yönetimi) |  |  |  | D1,D3 |  |
| **K11** | 13 | Müşteriyle iletişim ve müşteri hizmeti |  |  |  |  |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | *30%**50%* | *Arasınav**Yarıyıl sonu sınavı* |  |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** |  |  |  |
| **D3** | **Ödev** | *20%* | *Bireysel* |  |
| **D4** | **Proje** |  |  |  |
| **D5** | **Rapor** |  |  |  |
| **D6** | **Sunum** |  |  |  |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** |  |  |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  |  |  |  |
| **D9** | **Diğer** | - |  |  |
| **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Öğrenciler, sınıf içi aktiviteler, ev işleri ve sınavlarla öğrenme çıktılarını göstereceklerdir. |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** | Dersin anlatılması kitabı ve öğretim üyesi tarafından verilen ilave okumaların kullanılması. | *14 x 2 = 28* |
| **2** | **Etkileşimli Ders** |  |  |
| **3** | **Problem Dersi**  |  |  |
| **4** | **Laboratuvar**  |  |  |
| **5** | **Uygulama** |  | *14x1=14* |
| **6** | **Saha Çalışması** |  |  |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** |
| **6** | **Proje** |  |  |
| **7** | **Ödev** | Öğrenciler bireysel bir rapor ve grup sunumu hazırlayacaktır | 12 x2 = 24 |
| **8** | **Derse Hazırlık**  | Öğrenciler ders öncesi ilgili konuyla alakalı bölümü ve akademik yayınlar okuyacaktır | 14 x 1= 14 |
| **9** | **Ders Tekrarı** | Öğrenciler ders sonrası ilgili konuyla alakalı bölümü ve akademik yayınlar okuyacaktır | 14 x 1= 14 |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** | Her bir öğrenci öğretim üyesiyle grup sunumları ve bireysel raporları hakkında görüşecektir. | 14 x 1= 14 |
| *TOPLAM* | *108* |
| **IV. BÖLÜM** |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** |  |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** |  |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** |  |

Form No: ÜY-FR-0158 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-