



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
DERS KATALOĞU

Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı	Düzy	Teori	Uyg.	Lab.	AKTS
REM101 - Turizme Giriş	L	3	0	0	3
Turizm konusu ile ilgili kavramsal açıklamaları, Dünya ve Türk Turizminin genel değerlendirmesi ile turizmin geçmişi ve geleceği konusundaki değerlendirmeleri kapsamaktadır.					
REM102 - Menü Planlama	L	3	1	0	4
Temel mutfak bilgisi, menü planlama ile ilgili temel kavramları ve ilkeler, beslenme ilkeleri ve menü planlama ilkeleri doğrultusunda menü planlama ve menü tasarımının işletmenin pazarlanmasındaki önemi.					
REM103 - İşletmeye Giriş	L	3	0	0	3
Ders kapsamında işletme yönetimine dair tanım, çeşitleri, kuruluşu, yönetimi ve pazarlanmasına yönetimine dair genel bilgiler verilmektedir.					
REM104 - Restoran İşletmeciliği	L	3	1	0	4
Restoran işletmelerinde kuruluş yer seçimi, organizasyonu, tema planlaması, menü planlama, maliyet analizleri, satın alma, kalite yönetimi					
REM105 - Beslenme İlkeleri	L	2	0	0	2
Dersin amacına uygun olarak, beslenme öğeleri, karbonhidratlar, lipidler, proteinler, enerji metabolizması, su ve mineraller, vitaminler ve besin grupları hakkında genel bilgiler verilecektir.					
REM106 - Ülkeler ve Kùltürleri	L	2	0	0	2
İklim, din, gelenekler, göçler ve savaşların mutfakları yakından nasıl etkilediği üzerinde durulur. Dünyanın bir çok ülkesinin yemek kùltürü incelenir.					
REM107 - Agro Turizm	L	2	0	0	4
Agro veya kırsal turizm adıyla geçen bu turizm çeşidinin Türkiye ve Dünyadaki en iyi uygulamaları incelenmektedir. Bu kapasamda Türkiye’de uygulanan TA-TU-TA başta olmak üzere farklı projeler, hedefleri ve çıktıları analiz edilmektedir.					
REM108 - İngilizce II	L	2	0	0	2
İng fiilin kullanımı, tartisma dili: fikir belirtme, Modal fiiller, gelecekle ilgili kesinlik, Durum fiilleri, eylem fiilleri, is hayati ve ticaretle ilgili kelime calismasi, Edilgen cati, Eglence sifatlari, Bilesik isimler ve sifatlar, vurgu ekleme					
REM109 - Yavaş Turizm	L	2	0	0	4
REM110 - Almanca II	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM111 - Almanca I	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM112 - Fransızca II	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak, rehberlik alanında kullanılan pratik Fransızcanın kullanılması ve Fransızcadan örnekler verilerek kelime dağarcığının gelişmesini sağlamaktır.					
REM113 - Fransızca I	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak, Yiyecek-İçecek işletmelerinde kullanılan Fransızca terimlerin kullanılması ve Fransızca pratik örnekler verilerek kelime bilgisi vermektir.					
REM114 - Japonca 2	L	4	0	0	4
Bu dersi alan öğrencilerin, Japon dilini kavramaları ve orta düzeyde konuşmalarını sağlanacaktır.					
REM115 - Japonca 1	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Japonca bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM116 - Rusça II	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM117 - Rusça I	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM118 - Animasyon	L	2	0	0	2
Turizm işletmelerinde Animasyon Departmanın önemini kavramak					
REM119 - Servis Hizmetleri	L	2	1	0	4
Bu ders ile öğrenciye; uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.					



REM120 - Yemek ve Mitoloji	L	2	0	0	4
REM121 - Gıda Güvenliği ve Kalite Sistemleri	L	2	0	0	2
Gıda güvenliği ile ilgili temel bilgiler					
REM122 - Proje Yönetimi	L	2	0	0	2
Ders kapsamında temelde proje döngüsü ve proje döngüsü yönetimi konusunda bilgiler verilmektedir.					
REM123 - Bilimsel Araştırma Yöntemleri	L	3	0	0	3
Bilimin amacı ve tanımı, Bilimsel bilginin özellikleri, Bilimsel bilgi ve değerler sistemi, Modern bilimin doğuşu ve gelişimi, Sosyal bilimlerde yöntem, Başlıca araştırma yöntemleri, Veri toplama yöntemleri, Ölçme ve test teknikleri					
REM124 - Hijyen ve Sanitasyon	L	2	0	0	2
Dersin amacına uygun olarak, besinlerin, satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis sürecinde hijyen uygulamalarının kavranması ve kişisel hijyen konusunda bilgiler vermektir.					
REM125 - Kişisel Gelişim ve Kariyer	L	2	0	0	4
REM126 - Seyahat ve Turizm Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek	L	2	0	0	6
Dersin amacına uygun olarak, yiyecek içecek işletmeleri yönetiminde gerekli olan, yönetim, organizasyon yapısı, mutfak yönetimi, servis teknikleri, hijyen gereklilikleri, satın alma ve finansal analizler konusunda bilgi vermektir.					
REM127 - İngilizce I	L	2	0	0	2
Sıklık zarflarının kullanımı, şimdiki ve geçmiş zaman alışkanlıklarını ifade edebilme, "If clause Type2" kullanımları, karşılaştırma kuralları ve bunların kullanımı, gelecek zaman çekimleri, fikir verme ve tartışma konuları.					
REM128 - Yiyecek-İçecek Yönetimi	L	2	0	0	6
Dersin amacına uygun olarak, yiyecek içecek işletmeleri yönetiminde gerekli olan, yönetim, organizasyon yapısı, mutfak yönetimi, servis teknikleri, hijyen gereklilikleri, satın alma ve finansal analizler konusunda bilgi vermektir.					
REM129 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları I	L	1	3	0	4
Temel yemek reçeteleri, pişirme yöntemleri tanımak ve yeni reçeteler üretmek.					
REM130 - Şarap Turizmi	L	2	0	0	6
REM131 - Beden Dili ve İletişim	L	2	0	0	2
Ders kapsamında iletişim, iletişim türleri, iletişim engelleri, yapıcı ve bozucu unsurlar, beden dili, jest ve mimikler, kültürlerarası iletişimde beden dili farklılıkları, konuşma ve dinleme sürecinde iletişimsel beceriler üzerinde durulacaktır.					
REM132 - Stratejik Pazarlama	L	3	0	0	3
Ders kapsamında, öğrenciler özellikle yiyecek ve içecek sektörünün pazarlama yöntemlerine dair stratejik yaklaşımları incelemektedir.					
REM133 - İçecek Bilimi	L	2	0	0	2
İçecek tarihi, üretim yöntemlerine göre içeceklerin sınıflandırılması, yemek tercihlerine göre içeceklerin tercihi.					
REM134 - İlk Yardım	L	3	0	0	3
Dersin Özet İçeriği İlk yardım tanımı, ilk yardımın teme ilkeleri, ilkyardım malzemeleri, ilk yardımcının görev ve sorumlulukları, temel yaşam desteği, yabancı cisim ile hava yolu tıkanmalarında ilk yardım, kanamalarda, şokta ve yaralanmalarda ilk yardım, kırık çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, yanıklarda ilk yardım, donmalarda ilk yardım, komalarda ilk yardım, zehirlenme ve böcek sokmalarında ilk yardım, Vücut boşluklarına yabancı cisim kaçması, Taşıma teknikleri, Medikal acillerde ilk yardım.					
REM136 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları II	L	1	3	0	4
Temel yemek reçeteleri, pişirme yöntemleri tanımak ve yeni reçeteler üretmek.					
REM201 - İngilizce V	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak Yiyecek İçecek İşletmelerini yönetebilmek için gerekli Mesleki İngilizce eğitiminde temel kabul edilen 4 beceriyi (okuma, yazma, dinleme, konuşma) upper-intermediate düzeyde aktif olarak kullanmaları ve sonraki düzeye alt yapı oluşturabilecek kavram bilgisinin kazandırılması hedeflenir					
REM202 - İngilizce VI	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak Yiyecek İçecek İşletmelerini yönetebilmek için gerekli Mesleki İngilizce eğitiminde temel kabul edilen 4 beceriyi (okuma, yazma, dinleme, konuşma) upper-intermediate düzeyde aktif olarak kullanmaları ve sonraki düzeye alt yapı oluşturabilecek kavram bilgisinin kazandırılması hedeflenir.					
REM203 - Pazarlamaya Giriş	L	3	0	0	3
Pazarlama kavramının tarihsel süreç içinde nasıl şekil değiştirdiği ve günümüzün koşullarında pazarlama yaklaşımının temel prensipleri ile ilgili bilgilendirilir. Pazarın arz ve talep dinamiklerinin, fiyat ve üretim miktarı açısından nasıl dengelendiğinin anlayışını geliştirmek.					
REM204 - İnsan Kaynakları Yönetimi	L	3	0	0	4
Ders kapsamında insan kaynaklarının yönetimine dair planlama, işe alım, eğitim, performans değerlendirme, ücretlendirme ve kariyer yönetimine dair genel bilgiler verilmektedir.					



REM205 - İletişim Yönetimi	L	3	0	0	3
Ders kapsamında iletişim yönetimine dair tanım, türleri, kapsamı, kullanılan yöntem ve teknikleriyle ilgili genel bilgiler verilmektedir.					
REM206 - Mutfak Yönetimi	L	3	0	0	4
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Departmanının önemini ve işlevini öğretmek ve mutfak becerisi kazandırmak					
REM207 - Tüketici Davranışı	L	3	0	0	3
Tüketici tanımı, sınıflandırmaları ve tipolojileri ile ilgili bilişsel edinimlerin yanı sıra özellikle yiyecek içecek sektöründe kullanılan beklenti, memnuniyet, bilgi araştırma, davranışsal niyet ve sadakati gibi tüketici odaklı pazarlama yaklaşımında kullanılan kavramlar üzerinde incelemeler örnek olaylar üzerinden yapılmaktadır.					
REM208 - Yiyecek-İçecek Otomasyon Sistemleri	L	3	1	0	4
Bu dersle öğrencilere, yiyecek içecek otomasyon sistemi hakkında bilgisayar kullanımı sağlanır.					
REM209 - Yönetim ve Organizasyon	L	3	0	0	4
Ders kapsamında, sosyal bir sistem olan örgütleri daha derinlemesine anlayabilmek için temel kavramlar hakkında bilgi verilmektedir.					
REM210 - Almanca IV	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM211 - Almanca III	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM212 - Fransızca IV	L	4	0	0	4
Günlük yaşamda kendisi ile ilgili kullanacağı basit deyimlerin de olduğu kelime hazinesini zenginleştirir. Birisinden ihtiyacı olan bir şeyi ister ve birisine ihtiyacı olan bir şeyi verir. En önemli gereksinimler ya da çok alışlagelmiş konulara ilişkin basit sorular sorar ve soruları yanıtlar.					
REM213 - Fransızca III	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak, turizm Fransızcası ve güncel konuşmalarda karşılaşılabilecek sorunları pratik olarak çözmeyi amaçlayan bilgiler vermektedir.					
REM214 - Japonca 4	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Japonca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM215 - Japonca 3	L	4	0	0	4
Kanji alfabesinde basit çizimleri, fiillerde geçmiş zamanın olumsuz, sıfatların geçmiş zamandaki çekimleri ile ilgili bilgi verilecektir.					
REM216 - Rusça IV	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM217 - Rusça III	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM218 - Vegetaryen Mutfak	L	2	2	0	4
Et ve et ürünleri dışında kalan yiyeceklerin tanıtımı ve hazırlanması					
REM219 - Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	L	1	3	0	4
Türk mutfak kültürü ve yemek reçeteleri, pişirme yöntemleri tanımak ve yeni reçeteler üretmek.					
REM220 - Sosyal Medya Yönetimi	L	2	0	0	4
REM221 - Hukuka Giriş	L	3	0	0	3
Turizm hukukunda yer alan kavramların incelenmesi suretiyle temel düzenlemelerin irdelenmesi					
REM222 - Barista Eğitimi	L	0	2	0	2
Kahve üretim yöntemlerine göre sınıflandırılması, demleme yöntemlerine göre kahve yapımı uygulamaları, farklı sunum yöntemleri uygulamak.					
REM223 - Mutfak Çeşitleri	L	2	0	0	4
REM224 - Müşteri Şikayetleri Yönetimi	L	2	0	0	4
Öğrencinin, İşletmenin hedef ve stratejilerine göre müşteriler ile iletişim kurulabilmesini ve müşterilerin özelliklerine göre sınıflandırılmasına yardımcı olabilmesini, online alışveriş sisteminin özelliklerine göre online tüketici davranışlarını, müşterilerin satınalma yöntem ve sıklıklarına göre de geleneksel tüketici davranışlarını yorumlayabilmesini, randevu alma ve verme kurallarına göre, randevu düzenleyebilmesini ve izleyebilmesini, ağırlama tekniklerine göre müşteriyi ağırlayabilmesini, müşteriyi elde tutma programlarına göre, müşteri değeri yaratmak konusunda ve müşteri memnuniyeti ölçme tekniklerine göre müşteri memnuniyet ölçümüne yardımcı olmayı sağlamaktır					
REM225 - Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	L	1	3	0	4
Çeşitli dünya ülkeleri mutfak kültürü ve yemek reçeteleri, pişirme yöntemleri tanımak ve yeni reçeteler üretmek.					



REM226 - Soğuk Mutfak	L	2	6	0	6
Temel soğuk sosların yapımı, meze, zeytinyağı ve salata yapımı, dekor çalışmaları.					
REM227 - Yemek Pişirme Uygulamaları 1	L	2	2	0	6
Et Suları ve Temel Soslar, Çorbalar, Sebze Yemekleri ve Zeytinyağlılar, Et Pişirme Teknikleri,					
REM228 - Destinasyon ve Marka	L	3	1	0	4
İşletmeler ve destinasyonlar bazında markalaşma ile ilgili marka imajı, marka sadakati, marka farkındalığı gibi konular ele alınacaktır.					
REM229 - Sunum Teknikleri 1	L	2	2	0	4
Genel turizm sorunları, dünya ve ülkedeki turizm durumu, turizm ile ilgili genel kavramlar üzerine detaylı araştırma					
REM230 - Sürdürülebilir Turizm Planlaması	L	2	0	0	6
Sürdürülebilir turizm ile taşıma kapasitesi ilişkisi, taşıma kapasitesinin boyutları (ekolojik boyutu, fiziksel boyutu, toplumsal boyutu, psikolojik boyutu ve sürdürülebilir turizmin temel ilkelerinin incelenmesi dersin hedefleri arasındadır					
REM231 - Restoran-Servis Uygulamaları 1	L	2	2	0	6
REM232 - Seyahat Hastalıkları	L	2	0	0	3
REM233 - Yiyecek-İçecek Yönetimi ve Çevresel Psikoloji	L	2	0	0	6
Dersin amacına uygun olarak, yiyecek içecek işletmeleri yönetiminde gerekli olan, yönetim, organizasyon yapısı, mutfak yönetimi, servis teknikleri, hijyen gereklilikleri, satın alma ve finansal analizler konusunda bilgi vermektir.					
REM234 - Davranış Bilimleri	L	3	0	0	4
Bu ders, davranış bilimleri alanının temel kavramları, araştırma alanları ve insan davranışının sosyal ve kültürel boyutu üzerine odaklanmaktadır.					
REM235 - Restoran Tasarım ve Analizi	L	2	0	0	6
Mekan ve turistik mekan kavramı, mekan türleri, yeme ortamının etkileri, yiyecek içecek mekan başarılı ve başarısız mekan örnekleri					
REM237 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları III	L	1	3	0	4
Temel soğuk sosların yapımı, meze, zeytinyağı ve salata yapımı, dekor çalışmaları ve yeni reçeteler üretmek.					
REM238 - İngilizce IV	L	4	0	0	4
Geçmiş bir olayı yazma, Davetiye mektubu yazma, İş başvuru mektubu yazma, En beğendiğin film kitap makale konusunda kompozisyon yazma, Öneri ve tavsiye mektubu yazma, Sağlık konusunda kompozisyon yazma.					
REM239 - İngilizce III	L	4	0	0	4
Okurken gözden geçirme ve tarama yöntemlerini geliştirme, kelime bilgisini artırma, okuma ve anlama yeteneğini geliştirme, ana fikir ve yardımcı fikirleri anlayabilme ve bunlar arasındaki farkları ortaya çıkarabilme, okunan bölüm ile okuyucunun kendi hayatını karşılaştırmasını sağlayabilme, paragraf çözümleme ve yorumlama, okuma ile ilgili sorulara cevap verebilme. Ayrıca, öğrencilerin yazı kabiliyetlerini arttırarak değişik konularda yazmalarının sağlanabilmesi; Giriş, Gelişme ve Sonuç bölümlerinin düzenlenmesi, fikirlerin yazı haline dönüştürülürken izlenmesi gereken kuralların öğretilmesi.					
REM265 - Flora ve Fauna	L	0	2	0	2
Türkiye Fauna ve Florası'nın genel durumu ve özellikle endemik bitkilerin yayılış bölgeleri, familyaların endemizm oranları, yurdumuzun fitocografik bölgeleri, bitki ve hayvan potansiyeli ve bu zenginliğin korunmasına yönelik çalışmalar hakkında bilgi vermek.					
REM267 - Duygusal Zeka Yönetimi	L	2	0	0	2
Ders kapsamında duygusal zekanın tanımı, iletişim sürecinde duygusal zeka ve yönetimine dair genel bilgiler verilmektedir.					
REM300 - Duyusal Pazarlama	L	3	1	0	4
Duyusal algı psikolojide zengin bir geleneğe sahiptir. İnsanların görme, duyma, koklama, dokunma ve tat alma biçimleri, son yüzyılda bilişsel psikoloji ve nöroloji alanında yoğun araştırma alanları olmuştur. Ayrıca, tüketicilerin satın aldıkları ürünlerin nasıl göründüğüne, hissettiğine, tat aldığına, sese ve kokuya bağlı olduğu pazarlamada da giderek yerleşen bir enstrümandır.					
REM301 - İngilizce Sözlü İletişim	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak Yiyecek İçecek İşletmelerini yönetebilmek için gerekli Mesleki İngilizce eğitiminde temel kabul edilen 4 beceriyi (okuma, yazma, dinleme, konuşma) upper-intermediate düzeyde aktif olarak kullanmaları ve sonraki düzeye alt yapı oluşturabilecek kavram bilgisinin kazandırılması hedeflenir					
REM302 - İngilizce Yazılı İletişim	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak, sosyalleşme, özgeçmiş hazırlama, iş başvurusu mektubu yazma, iş görüşmesinde bulunma, telefon görüşmesi yapma, toplantılara katılma, bilgilendirici ve değerlendirme raporları yazma, sunu hazırlama. Ayrıca, iş hayatı için gerekli olan konuşma ve yazma teknikleri ve uygulamaları, değişik diyalog ve yazışma örneklerinin incelenmesi, örnek olaylar, raporlama, iş yazışmalarında ve birebir görüşmelerde uyulması gereken kurallarla ilgili çalışmalar yaptırmaktır					
REM303 - Maliyet Analizi	L	3	0	0	3
Maliyet kontrol yöntemleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.					



REM304 - Ziyafet Pazarlaması	L	3	1	0	4
Düğün, sünnet, nişan, kına, yaş günü, balayı, evlilik teklifi, kız isteme gibi özel organizasyonları farklı konseptlerle oluşturmak ve pazarlamak. Bu süreci bir organizasyon şirketinin kurulum aşamalarını da takip ederek izlemek.					
REM305 - Gastronomi Turizmi	L	3	0	0	4
Ders kapsamında gastronominin turizmle ilişkisi, gastronominin ülkelerde ne şekilde şekillendiği ve ülkelerin ve ülkeler özelinde kentlerin ve bölgelerin gastronomiyi ne şekilde pazarladığına dair genel bilgiler verilmektedir.					
REM306 - Yiyecek - İçecek Sektöründe Girişimcilik	L	2	2	0	4
Girişimciliğin tanımı, önemi, ortaya çıkışı, başarılı girişimciler ve özellikleri, ayrıca Kobilere ve işleyiş yapıları ,kuruluş için gerekli mevzuatın incelenmesi. Bunun yanı sıra başarıya giden yollardaki tehlikeler, başarısızlık ve iflasa götüren nedenler ayrıca başarıyı korumak için yapılması gerekenler ders kapsamında analiz edilecektir					
REM307 - Oda Servis Hizmetleri	L	2	0	0	2
Oda servisinin organizasyon yapısını oluşturmak Oda servisi nde sipariş almak Oda servisinde ön hazırlık yapmak					
REM308 - Örgütsel Davranış	L	3	0	0	4
Ders kapsamında, Kişilik, Kültür, Tutum, Liderlik, Motivasyon ve İletişim konuları örgütsel ortamda ayrıntılı bir şekilde işlenecektir.					
REM309 - Ekonomiye Giriş	L	3	0	0	4
Ders kapsamında ekonomi, üretim ve tüketim, arz ve talebe dair genel bilgiler verilmektedir.					
REM311 - Almanca Sözlü İletişim	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM312 - Almanca Yazılı İletişim	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM313 - Fransızca Sözlü İletişim	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak, yeterli bilgilerle donanmış rehber adayının Fransızca yazışmaları yapma ve gelen yazışmalara cevap verebilmesi konusunda bilgi vermektir					
REM314 - Fransızca Yazılı İletişim	L	4	0	0	4
Dersin amacına uygun olarak, öğrencilerin kendilerini ifade edebilmesi, projeler hazırlayıp sunabilmesi konusunda bilgi vermektir.					
REM315 - Japonca 5	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Japonca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM316 - Japonca 6	L	4	0	0	4
Japonca'da fiil yapıları; Düzensiz fiiller; Üç ve beş çekimli fiiller; Birebir pratik – Japonca kalıpların kullanılması; Birebir pratik – Japonca kalıp ve zamanların kullanılması; Japonca'da kiplere geçiş; İstek ve Emir kiplerinin kullanılması; Dilek ve Şart kiplerinin kullanılması; Zorunluluk kiplerinin kullanılması.					
REM317 - Rusça Sözlü İletişim	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM318 - Rusça Yazılı İletişim	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM319 - Restaurant- Servis Uygulamaları 2	L	2	2	0	6
REM320 - Protokol ve Görgü Kuralları	L	2	0	0	4
REM321 - Yemek Pişirme Uygulamaları 2	L	2	2	0	6
Deniz ürünleri Pişirme Teknikleri, Garnitür Hazırlama, Bakliyatlar, Makarna ve Pilavlar					
REM322 - Şarap Bilimi	L	2	2	0	4
REM323 - Temel Pastacılık Teknikleri	L	1	3	0	4
Çeşitli pastacılık ve çikolata yapımını tanımak ve yeni reçeteler üretmek					
REM324 - Süsleme Teknikleri2	L	2	1	0	8
Dekorasyonu Etkileyen Faktörler, Çiçek Düzenleme, Konuk Katlarında Dekorasyon Hizmetleri, Bahçe ve Çevre Dekorasyon Hizmetleri, Havuz ve Plaj Dekorasyon Hizmetleri					
REM325 - Yiyecek-İçecek Seminer 1	L	2	2	0	4
Ders kapsamında turizm ve yiyecek sektörü ile ilgili olarak yönetim fonksiyonlarına dair belirlenmiş konularda araştırma yapılmakta, rapor hazırlanmakta ve sunum yapmaya dair genel bilgiler verilmekte ve öğrencilerden araştırma yapılmaktadır.					
REM326 - Sunum Teknikleri	L	2	0	0	2



Ders kapsamında, rapor yazma ve sunum yaparken dikkat edilmesi gereken konular hakkında bilgiler verilmektedir.

REM327 - Ekmekçilik	L	2	4	0	4
Türk ve Dünya mutfaklarında üretilen ekmek türleri ve yapımı					
REM328 - Yiyecek-İçecek Seminer 2	L	2	2	0	4
Önceden verilmiş bir konuyla ilgili olarak, öğrencilerin metne dayalı olarak bir konuyu araştırarak, topluluk önünde sunma becerisini geliştirmeye dayalıdır					
REM329 - Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Satın Alma	L	2	0	0	2
REM330 - Deneysel Yiyecek-İçecek Hazırlama	L	2	1	0	8
Deneysel mutfak akımlarını tanımak ve yeni reçeteler üretmek					
REM331 - Müşteri İlişkileri Yönetimi	L	3	1	0	4
İletişim araçlarını kullanmak, etkili iletişim kurmak, olağan dışı durumlara göre davranmak ve konuklarla iletişimi sağlamak, kültür farklarını ve konukların kültürleri ile ilgili genel bilgiler bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.					
REM332 - Yöresel Mutfaklar1	L	2	1	0	8
Bölgelerin beslenme kültürünü araştırmak Bölgelerdeki iller ve mutfak kültürünü araştırmak Bölgelerin mutfağına özgü yemeklerin araştırılması					
REM333 - Özel İlgi Turizmi	L	2	0	0	6
Ders kapsamında öğrencilere öncelikle genel ilgi turizm hareketleri ile karma ilgi ve özel ilgi turizm hareketleri arasındaki farkın ve günümüzde özel ilgi turizminin ulaştığı noktanın gerek kavramsal gerekse nicelik olarak verilecektir. Daha sonra özel ilgi turizm katılımcılarını diğerlerinden ayıran özellikler yapılan tiplendirme çalışmalarının ışığında aktarılacaktır. Öğrencilerin özellikle katılımcı profilini ve satın alma davranışlarını çok iyi öğrenmeleri yararlı olacaktır. Zira bu bilgiler mezuniyetleri sonrasında özel ilgi turizm etkinliklerinde çalışmak isteyenler için oldukça önemlidir. Öğrencilere kavramsal bilgilerin verilmesinden sonra kendilerinin belirleyeceği bir özel ilgi alanıyla ilgili hazırlık yapmaları ve bunu sınıf ortamında sunumunu yapmaları beklenmektedir.					
REM335 - Sorumlu Mutfak	L	2	0	0	6
REM339 - Halkla İlişkiler	L	3	0	0	4
Ders kapsamında halkla ilişkiler'e dair temel kavramlar, tarihsel gelişim süreci, halkla ilişkilerin temel ilkeleri, halkla ilişkiler kuramları, tanıma, tanıtma, kurum imajı, kurum kültürü, kurum kimliği, kurum içi ve kurum dışı halkla ilişkiler uygulamaları, propaganda, reklam, basın bülteni, kriz yönetimi, pazarlama, lobicilik, itibar yönetimi, algı yönetimi vb bağlantılı kavramlarla ilgili bilgiler verilecek olup, yiyecek içecek işletmelerinde halkla ilişkiler uygulamaları incelenecektir.					
REM341 - Süsleme Teknikleri 1	L	0	4	0	6
REM351 - Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı	L	0	2	0	2
Öğrencilere çeşitli gıdaların fotoğraf çekimi hakkında ve set ekipmanları konusunda bilgilendirmek.					
REM376 - Yemek Vlogları	L	2	0	0	2
Ders kapsamında yiyecek içecek sektörü için, etkili vlog yaratma yöntem ve teknikleri aktarılacaktır.					
REM401 - Sektörde Uygulama I	L	0	45	0	30
Öğrencinin sektördeki operasyonlarında tecrübe kazanmasının sağlanması.					
REM402 - Sektörde Uygulama II	L	0	45	0	30
Öğrencinin sektör operasyonlarında tecrübe kazanmasının sağlanması.					
REM403 - Ağırılama Endüstrisinde Süpervizyon	L	2	0	0	10
REM404 - İş Analizi2	L	4	0	0	10
Önceden belirlenmiş konu hakkında düşünce sisteminin geliştirilmesi ve bunun aktarılmasıdır.					
REM405 - Kongre ve Fuar Yönetimi	L	3	0	0	10
İşletmelerin toplantı organizasyonları genel giderler içerisinde önemli bir katma değer yaratmaktadır. Kongre ve fuar yöneticiliği sadece profesyonel anlamda yeni bir iş alanı yaratmakla kalmayıp, işletmeler için artı bir gelir kaynağı oluşturmaktadır.					
REM406 - İş Mükemmeliyeti	L	3	0	0	10
REM407 - İş Analizi 1	L	4	0	0	10
Derste yiyecek içecek işletmeciliğinin güncel konuları hakkında farklı görüş açılarını tartışılması ve münazara yapılmasıdır.					
REM408 - Etkinlik Yönetimi	L	3	0	0	10
Etkinlik türleri, özellikleri, planlaması, yönetimi, pazarlanması fonksiyonları ele alınarak sistematik bir ders planı oluşturulmuştur.					
REM409 - Yöresel Mutfaklar 2	L	0	6	0	10



Bölgelerin beslenme kültürünü araştırmak Bölgelerdeki iller ve mutfak kültürünü araştırmak Bölgelerin mutfağına özgü yemeklerin araştırılması					
REM410 - Tedarik Zinciri Depolama ve Dağıtım	L	3	0	0	10
Lojistik ve tedarik zinciri yönetimi ile ilgili temel kavramlar, bunlar arasındaki benzerlik ve farklılıklar.					
REM411 - Restaurant-Servis Uygulama 3	L	0	6	0	10
REM412 - Yöresel Mutfaklar 3	L	0	6	0	10
Bölgelerin beslenme kültürünü araştırmak Bölgelerdeki iller ve mutfak kültürünü araştırmak Bölgelerin mutfağına özgü yemeklerin araştırılması					
REM413 - Yemek Pişirme Uygulama 3	L	0	6	0	10
Tavuk Pişirme Teknikleri, Sakatatlar, Av hayvanları, Pizza, Hamburger, Sandviç, Balık Pişirme Teknikleri, Salata ve Mezeler, Temel Pastacılık					
REM414 - Restaurant-Servis Uygulama 4	L	0	6	0	10
REM415 - Kritik Düşünme	L	2	2	0	4
Öğrencinin eleştirel düşünme, eleştirel okuma, yazma ve tartışma becerilerinin gelişmesine ve karar vermede eleştirel düşünmenin önemsemesine yardımcı olmak.					
REM416 - Yemek Pişirme Uygulama 4	L	0	6	0	10
Tavuk Pişirme Teknikleri, Sakatatlar, Av hayvanları, Pizza, Hamburger, Sandviç, Balık Pişirme Teknikleri, Salata ve Mezeler, Temel Pastacılık					
REM417 - Kampanya Uygulaması	L	2	2	0	4
Yiyecek ve içecek sektöründe faaliyet gösteren yerel işletmeler ile işbirliği içinde stratejik pazarlama yaklaşımına uygun hedef Pazar belirlenmesi, rekabetçi Pazar konumlandırması, ürün ve hizmet karmaları geliştirerek tanıtılmasına yönelik uygulamalar yapılmaktadır.					
REM418 - Kabiliyet Geliştirme	L	2	2	0	4
Ders kapsamında insan kaynaklarının yönetimine dair planlama, işe alım, eğitim, performans değerlendirme, ücretlendirme ve kariyer yönetimine dair genel bilgiler verilmektedir.					
REM420 - Almanca VIII	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM421 - Almanca VII	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM422 - Fransızca VIII	L	4	0	0	4
Koşul kipi ve kullanımı, varsayım cümleleri, soru zamirleri, "même" ve "aussi" kullanımı, dolaylı soru sorma, dolaylı anlatım, iyelik zamirleri, dilek ve sitek kipi, "dont ilgi zamiri.					
REM423 - Fransızca VII	L	4	0	0	4
"qui" ve "que" ilgi zamirleri, "qui","que"ve "quoi" soru zamirleri, gelecek zaman, koşul cümleleri, miktar belirten zarflar, aktif ve pasif cümle, le présent progressif, "où" ilgi zamiri, ne..que kısıtlama biçimi, işaret zamirleri, "entre" ve "parmi" kullanımı.					
REM424 - Japonca Etkili Konuşma Yazma 2	L	6	0	0	10
REM425 - Japonca Etkili Konuşma Yazma 1	L	6	0	0	10
REM426 - Rusça VIII	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM427 - Rusça VII	L	4	0	0	4
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM428 - İngilizce Etkili Konuşma Yazma2	L	6	0	0	10
Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.					
REM429 - İngilizce Etkili Okuma Yazma 1	L	6	0	0	10
REM430 - Sosyal Sorumluluk Projesi Uygulaması	L	2	2	0	4



Ders kapsamında öğrencilerin içinde yaşadıkları çevrede kendi yaşadıkları sorunları tespit edebilmesi, çözümün aktif bir parçası olabilmeyi ve bu çözümler ile ilgili sorumluluk olarak farkındalık yaratma ve bilinçlendirme çabalarını projelendirebilmesi ve uygulayabilmesi hedeflenmektedir.

REM431 - Yiyecek - İçecek Alan Araştırması I

L	2	2	0	4
---	---	---	---	---

Ders kapsamında turizm ve yiyecek sektörü ile ilgili olarak yönetim fonksiyonlarına dair belirlenmiş konularda araştırma yapılmakta, rapor hazırlanmakta ve sunum yapmaya dair genel bilgiler verilmekte ve öğrencilerden araştırma yapmaktadır.

REM432 - Yiyecek - İçecek Alan Araştırması II

L	2	2	0	4
---	---	---	---	---

Ders kapsamında turizm ve yiyecek sektörü ile ilgili olarak yönetim fonksiyonlarına dair belirlenmiş konularda araştırma yapılmakta, rapor hazırlanmakta ve sunum yapmaya dair genel bilgiler verilmekte ve öğrencilerden araştırma yapmaktadır.

REM433 - Yöneticiler İçin İletişim Becerileri I

L	2	0	0	2
---	---	---	---	---

Ders kapsamında, öğrencilerin iletişimde güçlü ve gelişime açık yönleri hakkında farkındalık kazandıracak ve iş yaşamlarında kişisel ve kurumsal başarılarını arttırmalarına katkıda bulunacak temel iletişim becerileri konularına yer verilmektedir.

REM434 - Yöneticiler İçin İletişim Becerileri II

L	2	0	0	2
---	---	---	---	---

Ders kapsamında, öğrencilerin iletişimde güçlü ve gelişime açık yönleri hakkında farkındalık kazandıracak ve iş yaşamlarında kişisel ve kurumsal başarılarını arttırmalarına katkıda bulunacak temel iletişim becerileri konularına yer verilmektedir.

REM435 - Yiyecek - İçecek ve Sosyal Medya

L	2	2	0	4
---	---	---	---	---

Yiyecek içecek tanıtım, pazarlama, reklam, kriz yönetimi vb amaçlı sosyal medya kullanımı konusunda yetkinlik oluşturacak temel bilgiler

REM436 - Halkla İlişkiler Stratejileri

L	2	2	0	4
---	---	---	---	---

Halkla ilişkiler kavramı, yöntem teknikleri, stratejik yönetim, imaj, sosyal sorumluluk, yeni medyada kurumsal iletişimin yönetilmesi konuları detaylı bir şekilde açıklanmaktadır.

REM438 - Yiyecek - İçecek Trendleri

L	2	2	0	4
---	---	---	---	---

Fast food Akımı, Slow food akımı, Franchising, temalı restoran ve bar kavramları, hızlı-rahat restoranlar, başarı hikayeleri, gıda güvenliği, kent mutfağı ve mutfak kültürü değerlendirilmesi, gastronomik kültürel mirasın yeniden icadı, Yiyecek stilistiği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler

