**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | BAC208 - Sektör Analizi Ve Örnek Çalışma |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Emir Hiilmi Üner |
| Dersin Düzeyi | Ön lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda sektörünün ortaya çıkışı ve tarihsel gelişimi, yiyecek içecek işletmelerinin ortaya çıkışı ve tarihsel gelişimi, yiyecek içecek sektörünün ekonomik yapı içindeki yeri ve önemi, yiyecek içecek sektöründe işgücü piyasası ve işgücü ihtiyacı, yiyecek içecek işletmelerinin mali yapıları, restoran değerlendirme krıterleri: Michelin konsepti, restoran kuruluş aşamaları: |
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı Yiyecek içecek sektörünün tarihsel gelişimi, genel ekonomi içindeki yeri, sektörde çalışma koşulları ve iş gücü piyasası hakkında bilgi sahibi olunması, bir işletmenin kuruluş süreci ve başarı kriterlerinin anlaşılmasıdır. |
| Dersin Süresi | 4 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar |

|  |  |
| --- | --- |
| Yılmaz, Y., Yılmaz, Ö. Ve Yılmaz, Ö. (2013). Yiyecek İçecek İşletmeciliği. Ankara:Detay Anatolia Akademik Yayıncılık |  |
|  |  |

 |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 4 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |