

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT / FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT	
Ders Kodu / Course Code	SEC2732015839	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Yiyecek içecek hizmet işletmelerini detaylı tanıyabilme, Yiyecek içecek hizmet işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon şekillerini kavrayabilme.	The aim of this course, recognize more food and beverage service enterprises, management of food and beverage services business, planning and organization to comprehend the way.
İçeriği / Content	Yiyecek ve içecek işletmelerini, yönetim yapısını, beslenme ve menü planlama konularını kavrama ve uygulamak. Konuk ile ilişkiler ve Şikayetler ile İlgilenme Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Pazarlaması yapmak.	Food and beverage business, management structure, nutrition and menu planning to comprehend and implement. Relations with nursing and Complaints Service to make guests Food & Beverage Marketing.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet KABACIK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek içecek işletmelerini kavrayabilme	To understand the food and beverage business
2	Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim yapısını kavrayabilme	To understand the management structure of the food and beverage business.
3	Beslenmedeki temel bilgileri kavrayabilme	To understand the basics of nutrition.
4	Menü kavramını kavrayabilme	To understand the concept menu.
5		

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Yönetimi				
	introduction to food and beverage industry				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek İşletmeleri				
	organization of food and beverage operations				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Bölümü ve Organizasyon Yapısı				
	food and beverage operations and functions of management				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon				
	marketing of food and beverage companies				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmenin Önemi				
	marketing of food and beverage companies				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menünün Önemi				
	menu and management				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servisin Önemi				
	standard production costs, and pricing				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arasınava				
	midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak ve Yiyecek Üretim Planlaması				
	production and preparation				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü				
	production				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü				
	food and beverage service				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konuk ile İlişkiler ve Şikayetler ile İlgilenme				
	food and beverage service				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Pazarlaması				
	sanitation and food safety				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama Çalışmaları				
	food and beverage companies financial management.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama Çalışmaları				
	food beverage companies automation systems				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	6	1.00	6.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	1.00	6.00
Toplam / Total:	42	8.00	70.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 70.00/30.00 = 2.33 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 70.00 / 30.00 = 2.33 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes								
	1.1.1	2.1.1	2.1.2	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2
1.Yiyecek içecek işletmelerini kavrayabilme / To understand the food and beverage business	4		5		4	4			5
2.Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim yapısını kavrayabilme / To understand the management structure of the food and beverage business.	4		4		4	4			4
3.Beslenmedeki temel bilgileri kavrayabilme / To understand the basics of nutrition.	4		4		4	5			4
4.Menü kavramını kavrayabilme / To understand the concept menu.	5		5		5	5			5
5. /									

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high