

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT / FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT	
Ders Kodu / Course Code	ASP21420168310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
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 işletmelerinin yönetimine esas olan temel kavramlar, bilimsel yönetim için gerekli ilkeler ve kuralları uygulamak, zorlu rekabet koşulları altında gelişen tüketici bilinciyle birlikte kalite odaklı hizmet anlayışını benimsetmek.	To apply basic principles, principles and rules for scientific management that are fundamental to the management of food and beverage companies and to adopt the concept of quality oriented service together with consumer awareness developing under tough competition conditions.
İçeriği / Content	Yiyecek içecek endüstrisi Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonu, organizasyon yapısı ve işleyişi Beslenme, menü planlama Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve depodan mal verme Üretim Servis Sanitasyon ve güvenlik Yiyecek içecek hizmetlerinin pazarlanması	Food and beverage industry Management function, organization structure and functioning in food and beverage business Nutrition, menu planning Buying, receiving, storing and delivering goods in the food and beverage industry Production Service Sanitation and security Marketing of food and beverage services
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Food and Beverage Services Management Dr. Nilüfer KOÇAK

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğrt. Görv. Meryem SET	
--	------------------------	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek içecek endüstrisini sınıflandırabilme	Classify food and beverage industry
2	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonu, organizasyon yapısı ve işleyişini öğrenebilme	Learning management function, organizational structure and functioning in food and beverage business
3	Beslenme ve menü planlama uygulamalarını planlayabilme	Plan nutrition and menu planning applications
4	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve depodan mal verme konularında bilgi sahibi olma	Having knowledge in purchasing, receiving, storing and delivering goods in food and beverage enterprises
5	Üretim, servis, sanitasyon ve güvenlik konularında bilgi sahibi olma	Knowledge of production, service, sanitation and security issues

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 içecek endistrisi				
	Food and beverage industry				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonu, organizasyon yapısı ve işleyişi				
	Management function in food and beverage business, organizational structure and function				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonu, organizasyon yapısı ve işleyişi				
	Management function in food and beverage business, organizational structure and function				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme				
	Nutrition				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü planlama				
	Menu planning				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve depodan mal verme				
	Purchasing, receiving, storing and delivering goods in the food and beverage industry				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve depodan mal verme				
	Purchasing, receiving, storing and delivering goods in the food and beverage industry				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve depodan mal verme				
	Purchasing, receiving, storing and delivering goods in the food and beverage industry				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim				
	Production				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis				
	Service				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanitasyon ve güvenlik				
	Sanitation and security				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanitasyon ve güvenlik				
	Sanitation and security				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek hizmetlerinin pazarlaması				
	Marketing of food and beverage services				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek hizmetlerinin pazarlaması				
	Marketing of food and beverage services				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek hizmetlerinin pazarlaması				
	Marketing of food and beverage services				
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	3.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	2.00	2.00
Toplam / Total:	32	12.00	90.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 90.00/30.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 90.00 / 30.00 = 3.00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Yiyecek içecek endüstrisini sınıflandırabilme / Classify food and beverage industry	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
2.Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonu, organizasyon yapısı ve işleyişini öğrenebilme / Learning management function, organizational structure and functioning in food and beverage business	3	5	4	5	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3
3.Beslenme ve menü planlama uygulamalarını planlayabilme / Plan nutrition and menu planning applications	3	4	4	4	3	5	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3
4.Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve depodan mal verme konularında bilgi sahibi olma / Having knowledge in purchasing, receiving, storing and delivering goods in food and beverage enterprises	4	4	4	4	4	5	5	4	3	4	4	4	4	5	3	4	4	4	5	4
5.Üretim, servis, sanitasyon ve güvenlik konularında bilgi sahibi olma / Knowledge of production, service, sanitation and security issues	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4

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