

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food and Beverage Management / Food and Beverage Management	
Ders Kodu / Course Code	GMS12032021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	This course is not a prerequisite.
Amacı / Purpose	Lisans ve lisansüstü programlarına devam eden öğrencilerin, Turizm alanında bilimsel bilgiler üreterek ulusal ve uluslararası turizm çevrelerinde en önde yer alan, turizm ile ilgili ihtiyaç duyulan bilgilerle donanmış, ülkemizde ve dünyada turizmi geliştirmeyi amaçlayan bireyler olarak yetişmelerini sağlamaktır.	Students in undergraduate and graduate programs by producing scientific knowledge in the field of Tourism national and international tourism in the circles located at the front, armed with the needed information about tourism, and to grow them as individuals in our country is aimed at developing tourism in the world.
İçeriği / Content	Yiyecek İçecek Endüstrisi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Ekipmanlar, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol, Yiyecek İçecek Pazarlaması, Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	The Food And Beverage Industry, Food And Beverage Equipment, Food And Beverage Service, Food And Beverage, Kitchen, Food And Beverage Management, Food And Beverage Cost Control Food And Beverage Operations, Food And Beverage Marketing Food And Beverage Companies In Human Resources Management
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek İçecek Endüstrisini tanımlayabilecek	Define the Food and Beverage Industry
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Ekipmanları tanımlayabilecek	Be able to define the Equipment Used in Food and Beverage Enterprises
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis ve Mutfak Departmanlarını Tanımlayabilme	Ability to Define Service and Kitchen Departments in Food and Beverage Enterprises
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolünü açıklayabilme	To be able to explain Cost Control in Food and Beverage Enterprises
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim, Pazarlama ve İnsan Kaynakları Yönetimini açıklayabilme	To be able to explain Management, Marketing and Human Resources Management in Food and Beverage Enterprises

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				
	Food and Beverage Industry				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Ekipmanlar				
	Equipment Used in Food and Beverage Enterprises				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis				
	Service in Food and Beverage Establishments				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak				
	Kitchens in Food and Beverage Establishments				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim				
	Management of Food and Beverage Enterprises				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol				
	Food and Beverage Cost Control in Food and Beverage Enterprises				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Pazarlaması				
	Food and Beverage Marketing				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi				
	Human Resources Management in Food and Beverage Enterprises				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Tanzimi, Menü Çeşitleri ve Menü Fiyatlandırılması				
	Menu Arrangement, Menu Types and Menu Pricing in Food and Beverage Establishments				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dekoratif ve İşlevsel Tasarımı				
	Decorative and Functional Design of Food and Beverage Establishments				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Rezervasyon, Servis Yöntemleri, Servis Akış Düzeni ve Servisi				
	Booking, Service Methods, Service Flow Order and Service in Food and Beverage Establishments				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Servisinde Kullanılan Malzemeler Hijyen-Sanitasyon ve İş Güvenliği				
	Materials Used in Food and Beverage Service Hygiene-Sanitation and Occupational Safety				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı Çeşitleri Ve Oda Servisi				
	Types of Breakfasts And Room Service				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçecekler Ve İçecek Servisi				
	Drinks And Beverage Service				
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	10	5.00	50.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5.00	25.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	3	5.00	15.00
Toplam / Total:	34	19.00	120.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 120.00/30.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 30.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Yiyecek İçecek Endüstrisini tanımlayabilecek / Define the Food and Beverage Industry	5	5	5	5	5	5
2.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Ekipmanları tanımlayabilecek / Be able to define the Equipment Used in Food and Beverage Enterprises	5	5	5	5	5	5
3.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis ve Mutfak Departmanlarını Tanımlayabilme / Ability to Define Service and Kitchen Departments in Food and Beverage Enterprises	5	5	5	5	5	5
4.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolünü açıklayabilme / To be able to explain Cost Control in Food and Beverage Enterprises	5	5	5	5	5	5
5.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim, Pazarlama ve İnsan Kaynakları Yönetimini açıklayabilme / To be able to explain Management, Marketing and Human Resources Management in Food and Beverage Enterprises	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