

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food and Beverage Sector Practices I / Food and Beverage Sector Practices I	
Ders Kodu / Course Code	GMS41052021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Mutfak kaynaklarının amaç optimizasyonu altında kısıtlara uygun yönetilebilmesi için modelleme yaklaşımlarından yararlanabilmesini sağlamak	To ensure that kitchen resources can be managed in accordance with constraints under objective optimization, modeling approaches can be used
İçeriği / Content		
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	Optimizasyon ve verimlilik bilincinin kazanılması	Gaining awareness of optimization and efficiency
2	Mutfak tasarımının mutfak faaliyet verimliliğine olan etkisinin öğrenilmesi	To learn the effect of kitchen design on the efficiency of kitchen activities
3	Mutfakla ilişkili yönetimsel kararların optimizasyonunun öğrenilmesi	Learning the optimization of managerial decisions related to the kitchen

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim Sistemlerinde Verimlilik: Bilinci, Kavramları, Ölçümü, Kullanılan Oranlar				
	Efficiency in Production Systems: Awareness, Concepts, Measurement, Ratios Used				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Verimlilik için Optimizasyon Disiplini				
	The Discipline of Optimization for Efficiency				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Tasarımı ile Optimizasyon				
	Optimization of Kitchen Design				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak İşletme Yönetiminde Optimizasyon: Yatırım yönetimi, Talep tahmini, İşletme Kaynak Kullanımı				
	Optimization in Kitchen Business Management: Investment management, Demand forecasting, Business Resource Use				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta Malzeme Yönetimi				
	Material Management in the Kitchen				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Malzeme İhtiyaç Planlaması				
	Material Requirements Planning				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok Kontrol				
	Inventory Control				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ara sınav				
	midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süreçlerin Kontrol Ve Değerlendirmesi: Program Değerlendirme Ve Gözden Geçirme Tekniği/Kritik Yol Yöntemi-PERT/CPM				
	Control And Evaluation of Processes: Program Evaluation And Review Technique / Critical Path Method-PERT/CPM				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakla ilişkili PERT/CPM Örnek Geliştirme				
	Kitchen-related PERT/CPM Sample Development				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atama Problemleri				
	Assignment Problems				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Problemleri için Doğrusal Programlama: Amacı Ve Bileşenleri				
	Linear Programming for Kitchen Problems: Its Purpose And Components				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğrusal Programlama Model Kurma				
	Building a Linear Programming Model				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Problemleri Optimizasyon Modellerinin Çözüm Yorumlamaları				
	Interpretation of the Solution of Optimization Models of Kitchen Problems				
15	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	16	4.00	64.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	17	4.00	68.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	16	1.00	16.00
Toplam / Total:	51	11.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 150.00/30.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 30.00 = 5.00 ~ 5.00			

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.Optimizasyon ve verimlilik bilincinin kazanılması / Gaining awareness of optimization and efficiency	5	5	5	5	5	5
2.Mutfak tasarımının mutfak faaliyet verimliliğine olan etkisinin öğrenilmesi / To learn the effect of kitchen design on the efficiency of kitchen activities	5	5	5	5	5	5
3.Mutfakla ilişkili yönetimsel kararların optimizasyonunun öğrenilmesi / Learning the optimization of managerial decisions related to the kitchen	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