

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Service / Food Service	
Ders Kodu / Course Code	OTOI253	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
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	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	ön koşul olan ders yoktur	no prerequisite courses
Amacı / Purpose	Yiyecek içecek departmanının yönetimi bilgisini içermektedir.	It includes the management information of the food and beverage department.
İçeriği / Content	1-) Konaklama işletmelerinde yiyecek içecek hizmetlerini ve faaliyet alanlarını tanımlayabilir. 2-) Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan araç-gereçleri hakkında bilgi sahibi olur. 3-) Yiyecek içecek hizmetlerinde Hijyen kavramı hakkında değerlendirme yapar. 4-) Alkollü ve alkolsüz içeceklerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımını açıklayabilir. 5-) Yiyecek içecek hizmetlerinde bar kavramını açıklayabilir.	1-) Can define food and beverage services and fields of activity in accommodation businesses. 2-) Knows about the equipment used in food and beverage businesses. 3-) Evaluates the concept of Hygiene in food and beverage services. 4-) Explain the use of alcoholic and non-alcoholic beverages in food and beverage businesses. 5-) Explain the concept of bar in food and beverage services.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Hümevra DEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Turizm işletmeciliği alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir.	He / she can put into practice and develop his / her knowledge in the field of tourism management and with the help of these, he / she defines, analyzes and offers solutions. It manages and organizes activities for the professional development of employees under their responsibility.
---	--	--

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 Endüstrisine ve Yiyecek İçecek Yönetimine Giriş				
	Introduction to the Food and Beverage Industry and Food and Beverage Management				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Kuruluş Çalışmaları ve Araştırmaları				
	Establishment Studies and Research in Food and Beverage Businesses				
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 Department and Organizational Structure				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik				
	Hygiene, Sanitation and Safety in Food and Beverage Business				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme				
	Nutrition				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mönü				
	menu				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis				
	service				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ara sınav (vize)				
	midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim (Mutfak)				
	Production (Kitchen)				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bar-İçki Bilgisi ve Servisi				
	Bar-Drinking Information and Service				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Döngüsü ve Maliyet Kontrolü				
	Food and Beverage Cycle and Cost Control				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konuk ile İlişkiler ve Şikayetler ile İlgilenme				
	Relations with the Guest and Dealing with Complaints				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Pazarlaması				
	Food and Beverage Services Marketing				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	dönem sonu genel tekrar				
	end of term general review				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL SINAVI				
	FINAL EXAMINATION				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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
Derse Katılım / Attending Lectures	1	14.00	14.00
Ev Ödevi / Homework	1	14.00	14.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	1	10.00	10.00
Makale Yazma / Writing Paper	1	15.00	15.00
Okuma / Reading	1	20.00	20.00
Performans / Performance	1	10.00	10.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	5.00	5.00
Tartışma / Discussion	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	10	100.00	100.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 100.00/25.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 100.00 / 25.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14
1.Turizm işletmeciliği alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir. / He / she can put into practice and develop his / her knowledge in the field of tourism management and with the help of these, he / she defines, analyzes and offers solutions. It manages and organizes activities for the professional development of employees under their responsibility.	5	5	5	5	5	5	5	5	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