

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food and Beverage Service / Food and Beverage Service	
Ders Kodu / Course Code	OTOI168	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
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	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Yiyecek içecek departmanının yönetimi bilgisini içermektedir	Includes management knowledge of the food and beverage department
İçeriği / Content	Yiyecek içecek departmanında pozisyonlar ve görevleri, yiyecek içecek hizmet işletmeciliğinde tam zamanında üretim sistemi ve uygulanan servis yöntemleri, yiyecek içecek döngüsü konuları bu dersin ana konularını oluşturmaktadır.	Positions and duties in the food and beverage department, just-in-time production system and service methods in food and beverage service management, food and beverage cycle are the main topics of this course.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	staj (30) iş günü / bitirme projesi	30 working days internship / graduation project
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yiyecek ve İçecek Servisi: Klasik ve Modern Yaklaşımlar / Serkan Şengül	Yiyecek ve İçecek Servisi: Klasik ve Modern Yaklaşımlar / Serkan Şengül
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Gökhan Demiray	Lecturer Gökhan Demiray

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Konaklama işletmelerinde yiyecek içecek hizmetlerini ve faaliyet alanlarını tanımlayabilir.	Can define food and beverage services and fields of activity in accommodation businesses.
2	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan araç-gereçleri hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge of the equipment used in food and beverage businesses.
3	Yiyecek içecek hizmetlerinde Hijyen kavramı hakkında değerlendirme yapar.	Makes an evaluation about the concept of Hygiene in food and beverage services.
4	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımını açıklayabilir.	Explain the use of alcoholic and non-alcoholic beverages in food and beverage businesses.
5	Yiyecek içecek hizmetlerinde bar kavramını açıklayabilir.	Explain the concept of bar in food and beverage services.

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
	VİZE				
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 konu tekrarı				
	end of term topic repetition				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL SINAVI				
	FINAL EXAM				

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
Beyin Fırtınası / Brain Storming	1	15.00	15.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	30.00	30.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Gösterme / Demonstration	1	15.00	15.00
Gözlem / Observation	1	15.00	15.00
Okuma / Reading	1	15.00	15.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	15.00	15.00
Tartışma / Discussion	1	18.00	18.00
Toplam / Total:	9	125.00	125.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 125.00/25.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 125.00 / 25.00 = 5.00 ~ 5.00			

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.Konaklama işletmelerinde yiyecek içecek hizmetlerini ve faaliyet alanlarını tanımlayabilir. / Can define food and beverage services and fields of activity in accommodation businesses.	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5
2.Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan araç-gereçleri hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge of the equipment used in food and beverage businesses.	1	1	1	1	1	3	3	3	4	4	4	4	5	5
3.Yiyecek içecek hizmetlerinde Hijyen kavramı hakkında değerlendirme yapar. / Makes an evaluation about the concept of Hygiene in food and beverage services.	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4	5	5
4.Alkollü ve alkolsüz içeceklerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımını açıklayabilir. / Explain the use of alcoholic and non-alcoholic beverages in food and beverage businesses.	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	4	5	5	5
5.Yiyecek içecek hizmetlerinde bar kavramını açıklayabilir. / Explain the concept of bar in food and beverage services.	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	5

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