



YAKIN DOĐU ÜNİVERSİTESİ DIŐA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŐLETMECİLİĐİ MESLEK YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: TURİZM VE OTEL HİZMETLERİ - İNGİLİZCE

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	THM264
Ders Türkçe İsmi:	YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ		
Ders İngilizce İsmi:	FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT		
Dersi Verecek:	Öđrt. Gör Özlem YAMAK		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	2	Semester	4
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	6
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	1,00
Laboratuvar(saat/hafta):	0,00		
Dersin İçeriđi:	The purpose is to examine the wide range of subject areas that come within the orbit of operational food and beverage management and to relate these to the applications applied within the five broad sections of the catering industry, that is, fast food and popular catering; hotels and quality restaurants; function catering; contract catering and welfare catering. It also aims to provide information to the students on planning all the food staffing in food and beverage departments of the hotels. Kitchen organization, the design of menu, international house promotion in food and beverage, room service, making cocktails, orders taking and service will also be covered.		
Öđrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek -		
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliőtirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartıőmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliőtirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliőtirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayıőlarını geliőtirmek Eleőtirel düşünceyi geliőtirmek		
Öđrenci İő Yüğü:	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lara)a hazırlık Sınıf içi tartıőma(lar) Kısa sınav(lar)		
AKTS Formülü:	6X25=150/6		
Kaynaklar:	Davis, Bernard and others. 2011. Food and Beverage Management. 4th ed. Butterworth-Heinemann, Elsevier.		
Deđerlendirme:			

	Mid-Term Exam30 %	
	Quiz + Participation	15 %
	Assignment15 %	
	Final Exam	40 %
İşe Yerleştirme(Staj):	N/A	
Ön Koşul Ders Kodları:	THM142-THM241	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Introducing Food and Beverage Management	
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Difference Between commercial and non-commercial food service operations	
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	The Meal Experience	
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	The Restaurant Sector	
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Field Trip or Guest Speaker (They will allow the student to know what is required of managerial jobs in the hospitality industry)	
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Contract, travel and public sector catering	
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	MID-TERM EXAM WEEK	
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Developing the concept	
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	The Menu: Food and Beverage	
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Food and Beverage Operations: Purchasing and Storage	
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Food and Beverage Operations: Production and Service	
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Food and Beverage Control	
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Food and Beverage marketing	
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Managing Quality in F&B operations	
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FINAL EXAM WEEK	
16. Hafta	FINAL EXAM WEEK	
17. Hafta		
18. Hafta		
19. Hafta		
20. Hafta		
21. Hafta		
22. Hafta		
23. Hafta		
24. Hafta		
25. Hafta		
26. Hafta		
27. Hafta		
28. Hafta		