YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu
Bölüm/Program: Turizm ve Otel Hizmetleri - İngilizce

Ders Dili: English **Ders Kodu:** THM264
DersTürkçe İsmi: YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ
Ders İngilizce İsmi: FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT
Dersi Verecek: Öğrt. Gör Özlem YAMAK
Dersin Türü: ZORUNLU **Dersin Seviyesi:** LİSANS
Yıl 2 **Semester** 4 **Dönem:** 4
Ders Kredisi: 3 **AKTS Kredisi:** 6 **Ders İşleme Biçimi:** YÜZ YÜZE
Teori(saat/hafta): 3,00 **Uygulama(saat/hafta):** 1,00 **Laboratuar(saat/hafta):** 0,00

Dersin İçeriği:	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.
Öğrenme 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 geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Eleştirel düşünceyi geliştirmek
Öğrenci İş Yükü:	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lara)a hazırlık Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar)
AKTS Formülü:	6X25=150/6
Kaynaklar:	Davis, Bernard and others. 2011. Food and Beverage Management. 4th ed. Butterworth-Heinemann, Elsevier.
Değerlendirme:	

	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	
