

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

| | | | | | | |
|---|--|--|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| Dersi Açan Fakülte /YO Offering School | Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism | | | | | |
| Dersi Açan Bölüm Offering Department | Turizm İşletmeciliği Tourism Management | | | | | |
| Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to | Lisans (İngilizce) Undergraduate (English) | | Zorunlu Compulsory | | | |
| Ders Kodu Course Code | TRM 2001 | | | | | |
| Ders Adı Course Name | Yiyecek ve İçecek Yönetimi Food and Beverage Yönetimi | | | | | |
| Öğretim dili Language of Instruction | İngilizce English | Ders Türü Type of Course | Teorik Theoretical | | | |
| Ders Seviyesi Level of Course | Lisans Undergraduate | AKTS ECTS | 5 | | | |
| Haftalık Ders Saati Hours per Week | 3 | | | | | |
| Notlandırma Türü Grading Mode | Harf Notu Letter Grade | | | | | |
| Ön koşul/lar Pre-requisites | Bulunmamaktadır. None | | | | | |
| Yan koşul/lar Co-requisites | Bulunmamaktadır. None | | | | | |
| Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction | Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerine açılmaktadır. Available to Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts departments. | | | | | |
| Dersin Amacı Educational Objective | <p>Kurs bitiminde; öğrenci şunları yapabileceklerdir:</p> <p>Tasarımdan bir menünün etkinliğini analiz edin; maliyet; ve satış perspektifi. Bir restoran personelini oluşturan pozisyonları tanımlayın ve bu çalışanların ve yöneticilerin her birine düşen sorumlulukları açıklayın. Alkol servisiyle ilgili yükümlülükler hakkında bilgi sahibi olun ve sorumlu bir alkol tüketimi olarak kabul edilecek eylemleri tanımlayın Uygun hizmet yöntemlerini belirleyin Satın almadan tabağa kadar geçen çiğ gıdaların ve bileşenlerin sürecini tanımlayın. Satış ve hizmet arasındaki tamamlayıcı ilişkiyi tartışın..</p> <p>Upon completion of the course; the student should be able to:</p> <p>Analyze a menu's effectiveness from design; cost; and sales perspective. Describe the positions that make up a restaurant staff and explain the responsibilities that fall to each of those workers and managers. Demonstrate knowledge of the liabilities involved with serving alcohol and describe actions that would be considered as a responsible alcohol consumption Determine appropriate service methods Describe the process of raw foods and ingredients go through from purchasing to plate. Discuss the complementary relationship between sales and service.</p> | | | | | |
| Ders İçeriği Course Description | <p>İşletmelerde bir yemek servisi yönetiminin iç işleyişinin açıklanması ve analizi; sanayi ve sağlıkla ilgili tesisler. Yemek servisi organizasyon yapılarının sunumu ve analizi; iş tanımları; iç kontroller; dahili sistem tasarımı; özel yemek servisi ekipmanı hususları. Faktörlerin otel gibi alanlar bağlamında analizi; havayolu ikramı; diğer ulaşım ikram hizmetleri; eğitim kurumları ve sözleşmeli yemek servisi yönetimi. Yukarıda belirtilen operasyon türlerine saha ziyaretleri</p> <p>Explanation and analysis of the internal workings of a food service management in business; industry and health related facilities. Presentation and analysis of food service organization structures; job descriptions; internal controls; internal system design; specialty food service equipment considerations. Analysis of the factors in the context of areas such as hotels; airline catering; other transport catering; educational institutions and contract food service management. Field visits to above mentioned types of operations</p> | | | | | |
| Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes | ÖÇ/LO 1 | Tasarım açısından, maliyet açısından ve satış açısından bir menünün etkinliğini analiz edin Analyze a menu's effectiveness from a design standpoint, a cost perspective, and a sales standpoint | | | | |
| | ÖÇ/LO 2 | Bir restoran personelinin oluşturan pozisyonları tanımlayın ve bu çalışanların ve yöneticilerin her birine düşen sorumlulukları açıklayın Describe the positions that make up a restaurant staff and explain the responsibilities that fall to each of those workers and managers | | | | |
| | ÖÇ/LO 3 | Alkol servisiyle ilgili yükümlülükler hakkında bilgi sahibi olun ve sorumlu alkol dağıtımı olarak kabul edilecek eylemleri tanımlayın Demonstrate knowledge of the liabilities involved with serving alcohol and describe actions that would be considered responsible alcohol distribution | | | | |
| | ÖÇ/LO 4 | Yiyeceklerin tasarımı ve görsel sunumunda yeterlilik. Competence in designing and visual presentation of food. | | | | |
| | ÖÇ/LO 5 | Satış ve hizmet arasındaki tamamlayıcı ilişkiyi tartışın Discuss the complementary relationship between sales and service | | | | |
| II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval) | | | | | | |
| PROGRAM ÇIKTILARI | | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |

| | | | | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide) | PÇ1 PO1 | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English. | x | x | x | x | x |
| | PÇ2 PO2 | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams. | | x | x | x | |
| | PÇ3 PO3 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself. | | | x | | x |
| | PÇ4 PO4 | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development. | | x | | | x |
| | PÇ5 PO5 | Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan. | | x | x | | x |
| | PÇ6 PO6 | Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior. | | x | x | | x |
| Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes | PÇ7 PO7 | Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking); | | | x | | x |
| | PÇ8 PO8 | Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity); | x | x | | | x |
| | PÇ9 PO9 | Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship); | | | x | | x |
| | PÇ10 PO10 | Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior); | | | x | x | x |
| | PÇ11 PO11 | Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy) | | x | x | | |
| | PÇ12 PO12 | Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy). | x | | x | x | x |
| | PÇ13 PO13 | Yazılı ve sözlü iletişim araçlarına hâkim olarak, etkin bir iletişim kurabilir, gerekli sunum / poster / rapor vb. çıktıları oluşturabilir, kendisini en az iki farklı dilde ifade edebilir. Having good command of written and oral communication tools, communicate effectively and make effective presentations / posters / reports etc., create outputs, express him/herself in at least two languages. | x | x | x | x | x |
| | PÇ14 PO14 | Edindiği teorik bilgiyi, uygulamada kullanabilir, ve karşılaştığı olayları bu çerçevede yorumlayabilir. Use the acquired theoretical knowledge in practice and interpret the events she/he encounters within this framework. | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|---|---|
| Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program) | PC15 | Turizm sektöründeki bir işletmenin yönetim sürecini, işletmenin farklı birimlerinin/fonksiyonlarının (pazarlama, misafir ilişkileri, resepsiyon, insan kaynakları, satış gibi) işleyiş şeklini, işletme içindeki ve işletmenin çevresindeki paydaşlarla olan dinamiklerini anlayabilir. Can understand the management process of an enterprise in the tourism sector, the operation of different units/functions of the enterprise (such as marketing, guest relations, reception, human resources, sales), and the dynamics of the business with stakeholders. | x | x | | | x |
| | PO15 | | | | | | |
| | PC16 | Yaşam boyu öğrenme ve gelişme ihtiyacının farkında olarak, gerekli kaynaklara erişim sağlayabilir, kaynaklardan edindiği bilgiyi yorumlayabilir ve edinilen bilgiyi temel nicel ve nitel yöntemlerle değerlendirebilir. Being aware of the need for lifelong learning and development, access the necessary resources, interpret the information obtained from the sources and evaluate the acquired knowledge with basic quantitative and qualitative methods. | | | | | |
| | PO16 | | | | | | |
| | PC17 | Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, insana ve çevreye karşı duyarlı davranarak, sürdürülebilir iş modelleri geliştirebilir. Develop sustainable business models by being sensitive to people and the environment, with a sense of professional ethics and professional responsibility. | x | | | | |
| PO17 | | | | | | | |
| PC18 | Turizm sektöründeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanıyabilir, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayabilir. Recognize the stakeholders (tourists, hotels, restaurants, agencies, tour operators, suppliers, competitors, etc.) in the tourism sector, understand the relationship between these stakeholders, sectoral dynamics and developments. | | | | | x | |
| PO18 | | | | | | | |

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

| | Konu No | Hafta | Konu | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
|--|-----------|-------|--|---------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| | #Subjects | Week | Subject | | | | | |
| Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects | K/S 1 | 1 | Yiyecek ve İçecek İşletmeleri ve Yönetimi dersine giriş Introduction to the course on Food and Beverage Operations and Management | - | - | - | - | - |
| | K/S 2 | 2 | F&B operasyonlarının türleri ve kapsamı Types and scope of various F&B operations | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 |
| | K/S 3 | 3 | Konsept geliştirme Concept Development | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 |
| | K/S 4 | 4 | Menü ve Menü Planlama Menu and Menu Planning | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 |
| | K/S 5 | 5 | Ürün geliştirme Product Development | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 |
| | K/S 6 | 6 | Operasyonel Alanlar, Ekipman ve Personel Operational Areas, Equipment and Staffing | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 |
| | K/S 7 | 7 | Quiz-I Quiz-I | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 | D1-2 |
| | K/S 8 | 8 | Ara Sınav Midterm | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 9 | 9 | Yiyecek ve İçecek Pazarlaması Food and Beverage Marketing | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 10 | 10 | Yiyecek ve İçecek Servisi Food and Beverage Service | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 11 | 11 | Mutfak düzeni ve tasarımı Kitchen layout and design | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 12 | 12 | Performansın Değerlendirilmesi Appraising Performance | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 13 | 13 | Stratejik Kararlar Vermek Making Strategic Decisions | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 14 | 14 | Quiz-II Quiz-II | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | | | | Dönem Sonu Sınavı Final Exam | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |

| Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules | No | Tür Type | Ağırlık Weight | Uygulama Kuralı Implementation Rule | Telafi Kuralı Make-Up Rule |
|---|----|------------------------------|-----------------|---|---|
| | D1 | Ara Sınav Midterm Exam | 30% | Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching | Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations. |
| | D2 | Kısa Sınav(lar) Quizz(es) | Quiz I - II 10% | Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching | |
| | D3 | Final Sınavı Final Exam | 60% | Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching | |
| TOPLAM / SUM | | | | 100% | |

| | |
|--|--|
| Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes | Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field. |
|--|--|

| Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade | Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade. | HARF NOTU | ARALIK | HARF NOTU | ARALIK |
|---|---|-----------|--------|-----------|--------|
| | | GRADE | MARKS | GRADE | MARKS |
| | | A+ | - | C+ | 60-64 |
| | | A | 95-100 | C | 55-59 |
| | | A- | 85-94 | C- | 50-54 |
| B+ | 80-84 | D+ | 45-49 | | |
| B | 75-79 | D | 40-44 | | |
| B- | 65-74 | F | 0-39 | | |

| No | Tür Method | Açıklama Explanation | Saat Hours |
|--|---|--|------------|
| Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor | | | |
| 1 | Sınıf Dersi Lecture | 2 saat/hafta 2 hours/week | 26 |
| 2 | Etkileşimli Ders Interactive Lecture | | |
| 3 | Problem Dersi Recitation | | |
| 4 | Laboratuvar Laboratory | | |
| 5 | Uygulama Practical | | |
| 6 | Saha Çalışması Field Work | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student | | | |
| 7 | Ara Sınav Midterm Exam | Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam | 25 |
| 9 | İş Planı Business Plan | Ders boyunca ayarlanan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson | 23 |
| 10 | Ders Tekrarı Review | Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (2 hour/week) | 20 |
| 11 | Final Sınavı Final Exam | Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam | 30 |
| 12 | Ofis Saati Office Hours | 2 saat 2 hour | 23 |
| TOPLAM / TOTAL | | | 147 |

IV. BÖLÜM IV. PART

| | | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|---|----------------|-------|
| Öğretim Elemanı Instructor | İsim Soyisim Name Surname | Prof. Dr. F. Bike KOCAOĞLU | | |
| | E-posta E-mail | fatma.bike@antalya.edu.tr | Ofis Office | B2-48 |
| | Görüşme saatleri Office Hours | 2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.) | | |
| Ders Materyalleri | Zorunlu Mandatory | | | |

| | | |
|-------------------------|---|---|
| Course Materials | Önerilen Recommended | Required Texts & Materials will be provided by the lecturer |
| Diğer Other | Akademik Dürüstlük | Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. |
| | Scholastic Honesty | It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action. |
| | Engelli Öğrenciler | Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. |
| | Students with Disabilities | Students with disabilities are provided with assistance within certain limits. |
| | Güvenlik Konuları | |
| Safety Issues | | |
| Esneklik | Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. | |
| Flexibility | Course content is subject to change. Students are informed about the changes. | |

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-