

AKTS DERS TANITIM FORMU

ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)

PART I (Senate Approval)

Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism					
Ders Açan Bölüm Offering Department	Turizm İşletmeciliği Tourism Management					
Ders 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>Yiyecek ve içecek pazarını ve ana sektörlerini -fast food ve gündelik yemek, oteller ve kaliteli restoranlar ve etkinlik, endüstriyel ve sosyal yardım catering- kapsayan çok çeşitli konu alanlarını inceler. Ayrıca, tüketiciler, çevre ve etik kaygıların yanı sıra teknolojiye gelişmeleri de kapsayan yiyecek ve içecek endüstrisini etkileyen bazı önemli eğilimleri de ele almaktadır. Bu eğitim, yiyecek ve içecek işletmelerinin günlük işleyişinden ağırlama endüstrisinin daha geniş kaygılarına kadar yönetimine ilişkin kapsamlı bir rehber sunmaktadır.</p> <p>It explores the broad range of subject areas that encompass the food and beverage market and its main sectors –fast food and casual dining, hotels and quality restaurants and event, industrial and welfare catering. It also looks at some of the important trends affecting the food and beverage industry, covering consumers, the environment and ethical concerns as well as developments in technology. This course provides a thorough guide to the management of food and beverage outlets, from their day-to-day running through to the wider concerns of the hospitality industry. 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>Ev dışında yiyecek ve içecek sağlanması, konaklama endüstrisinin ve aslında bir bütün olarak ekonominin faaliyetlerinin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Önemli bir parçası olduğu endüstri gibi, yiyecek ve içecek operasyonları da çeşitlilikleri ile karakterize edilir. Bu derste yiyecek ve içecek operasyonlarının çeşitliliği incelenecektir. Alanında uzman kişiler derse davet edilecektir.</p> <p>The provision of food and beverages away from home forms a substantial part of the activities of the hospitality industry and, indeed, of the economy as a whole. Like the industry of which it is a major part, food and beverage operations are characterized by their diversity. This course will examine the diversity of food and beverage operations. Experts in the field will be invited to the course.</p>					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yiyecek ve içecek operasyonlarının boyutunu ve kapsamını belirler Identify the size and scope of food and beverage operations.				
	ÖÇ/LO 2	Pazar ve maliyet odaklılık arasındaki farkı ayırt eder Distinguish between market and cost orientation.				
	ÖÇ/LO 3	Yiyecek ve içecek yöneticilerinin temel sorumluluklarını ve kendilerine getirilebilecek kısıtlamaları tanımlar Identify the key responsibilities of food and beverage managers and the constraints that may be placed on them.				
	ÖÇ/LO 4	Yemek deneyiminin doğasını etkileyen faktörleri açıklar ve yöneticinin uyumu sağlamadaki rolünü tanımlar Explain the factors affecting the nature of the meal experience and recognize the manager's role in ensuring coherence.				
	ÖÇ/LO 5	Turistlerin değişen davranışlarını ve turizm destinasyonlarının doğasını anlar Understand the changing behaviour of tourists and nature of tourism destinations.				
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		
	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	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
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	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	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
	PÇ13 PO13	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahiptir. To have comprehensive and systematic knowledge of concepts, theories, principles and facts related to tourism management.	x		x	x	
	PÇ14	İşletmecilik (finans-muhasebe, insan kaynakları yönetimi, pazarlama, araştırma-geliştirme vb.) ve yönetim (örgütlenme, planlama, koordinasyon, motivasyon, kontrol etme) bilgilerini turizm sektörüne uygulayabilir.					

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PO14	Apply knowledge of business administration (finance-accounting, human resources management, marketing, research and development, etc.) and management (organising, planning, coordinating, motivating, controlling) to the tourism sector.		X			
PÇ15	Turizm sektöründeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanıyarak, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayıp uyum sağlayabilir.		X	X	X	
PO15	Recognise the stakeholders in the tourism sector (tourists, hotels, restaurants, agencies, tour operators, suppliers, competitors, etc.), understand and adapt to the relationship between these stakeholders, sectoral dynamics and developments.					
PÇ16	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.	X	X	X	X	
PO16	To be able to communicate effectively by mastering written and oral communication tools, to be able to create the necessary presentations/posters/reports etc., to be able to express himself/herself in at least two different languages.					
PÇ17	Farklı kültürleri tanıyarak; dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri ve kültürel miras unsurlarını bilir.	X				X
PO17	Recognises different cultures; knows the touristic values and cultural heritage elements in the world and in Türkiye					
PÇ18	Turizm işletmeciliği ile ilgili teknolojik (bilgisayar yazılımlarını, otomasyon sistemlerini ve bilişim teknolojilerini) ve mesleki gelişmeleri takip eder, değişimleri işletmesine uyarlar ve bu gelişmelere göre bilgi, beceri ve yetkinliklerini artırır.					
PO18	information technologies) and professional developments related to tourism management, adapts the changes to the business and increases knowledge, skills and competences according to these developments.					
PÇ19	Görev yaptığı işletme içerisinde takım çalışması yapar, işletmenin paydaşları ile iş birliğini geliştirir ve işletmenin toplumu etkileyen boyutlarında (ekonomik, sosyal, çevresel, kültürel) bilgi ve bilince sahip olur.			X		
PO19	To be able to work in a team within the business, to develop co-operation with the stakeholders of the business and to have knowledge and awareness in the dimensions of the business that affect the society (economic, social, environmental, cultural).					
PÇ20	Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, misafirlerin özel hayatına, kişisel güvenliğe, kültürel farklılığa ve çevreye karşı duyarlı davranarak gerekli hassasiyeti gösterir.			X		
PO20	Demonstrates the necessary sensitivity to the private life of the guests, personal safety, cultural diversity and the environment by being aware of professional ethics and professional responsibility.					
PÇ21	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olur ve uygulanabilecek araştırma yöntemlerini kullanarak turizm işletmelerinin hizmet üretim süreçlerini çözümler, olası problemleri tanımlar, alternatif çözümleri tasarlar ve çözümleri planlar, uygular ve denetler.					
PO21	To have the knowledge and ability of scientific research in the field of tourism management and to analyse the service production processes of tourism enterprises by using research methods that can be applied, to identify possible problems, to design alternative solutions and to plan, implement and supervise solutions.					
PÇ22	Mesleği ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.), temel değer ve ilkeleri izleyerek bunlara uygun davranır; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal çevrenin korunması ve sürdürülebilirlik konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur.					
PO22	etc.), basic values and principles related to the profession; has sufficient knowledge and awareness about occupational safety, occupational health, social security rights, quality control and management, protection of the natural environment and sustainability.					
PÇ23	düşünceyle belirleyebilir ve karşılaşılabilecek olası sorunlara bireysel veya ekip olarak yaratıcı ve yenilikçi çözüm önerileri geliştirir.					

PO23	To be able to identify the source of current problems in the tourism sector with critical thinking and develop creative and innovative solutions to possible problems that may be encountered individually or as a team.			x		
PO24	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.					
PO24	Being aware of the need for lifelong learning and development, can access the necessary resources, interpret the information obtained from the sources and evaluate the acquired knowledge with basic quantitative and qualitative methods.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğini paylaşma Introduction: Sharing course content	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4
K/S 2	2	Yiyecek ve İçecek Yönetimi: Genel Bakış ve Deneyimler Food and Beverage Management: An overview & Experiences	D1,2,3,4		D1,2,3,4	D1,2,3,4	
K/S 3	3	Coğrafi İşaretler (Cİ'ler) ZİYARET-YEREL ÜRÜNLER FUARI-YÖREX Geographical Indications (GIs) VISIT-LOCAL PRODUCTS FAIR-YÖREX				D1,2,3,4	D1,2,3,4
K/S 4	4	Anadolu'nun Lezzetleri Flavours of Anatolia			D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4
K/S 5	5	Anadolu'nun Lezzetleri Flavours of Anatolia			D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4
K/S 6	6	Yiyecek ve İçecek Pazarlaması Marketing for F&B		D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4
K/S 7	7	Yiyecek ve İçecek Pazarlaması Marketing for F&B		D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4
K/S 8	8	Ara Sınav Midterm	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 9	9	Trendler ve Gelişmeler Trends and Developments	D2,3,4		D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4
K/S 10	10	Trendler ve Gelişmeler Trends and Developments	D2,3,4		D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4
K/S 11	11	Restoran girişimciliği Restaurant entrepreneurship	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4
K/S 12	12	Menü planlama Menu planning	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4
K/S 13	13	Konuk Konuşmacı ve Saha Gezisi ile F&B'de Gıda Satın Alma, Teslim Alma Kontrolü ve İkram Operasyonları Food Purchasing, Receiving Control, and Catering Operations in F&B by Guest-Speaker & Field Trip	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4
K/S 14	14	Ödev/Sunumlar Assignment / individual work organization	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4	D2,3,4
K/S 15	15	Genel Tekrar General Review	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4	D1,2,3,4
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D4	D4	D4	D4	D4

No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
D1	Ara Sınav Midterm Exam	20%	Açık uçlu ve çoktan seçmeli Open-ended & multiple-choice questions	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A
D2	Ödevler & Sınıf Faaliyetleri Weekly Assignments & Class Activities	20%	Haftalık Ödevler & Sınıf Faaliyetleri Weekly Assignments & Class Activities	

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

Öğrenim Değerlendirme
Metotları, Ders Notuna
Etki Ağırlıkları,
Uygulama ve Telafi
Kuralları

Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D3	Final Projesi & Raporu & Sunumu Final Project & Report & Presentation	20%	Final Projesi & Raporu & Sunumu Final Project & Report & Presentation	make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D4	Final Sınavı Final Exam	40%	Açık uçlu ve çoktan seçmeli Open-ended & multiple-choice questions	
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 karşılaşılabilecek 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	28
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	Ödev Assignment	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the homework topic and prepare it as a presentation/report	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			149

IV. BÖLÜM IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Caner ÜNAL		
	E-posta E-mail	caner.unal@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-52
	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 Course Materials	Zorunlu Mandatory	• Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott and Ioannis S. Pantelidis (2018). Food and Beverage Management. Routledge.		
	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 da 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 Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
Güvenlik Konuları Safety Issues	
Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. 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:-