

İndirilme Tarihi

10.02.2026 09:53:39

TUİ510 - FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

General Info

Objectives of the Course

Informing students about the scope and importance of food and beverage management, its history, food and beverage management functions, and new approaches and applications in the field of food and beverage management.

Course Contents

Food and beverage management, scope, history, food and beverage management functions; menu planning, pricing, kitchen planning, food and beverage control system, banquet management.

Recommended or Required Reading

1 Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. 2 Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. 3 Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis,I.S.(2008), Food and Beverage Management, fourth edition, Elsevier, Slovenia. 4 Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Oral presentation, discussion

Recommended Optional Programme Components

There is no issue

Instructor's Assistants

Phd. Şule ARDIÇ YETİŞ

Presentation Of Course

face to face

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Şule Ardiç Yetiş

Program Outcomes

1. Knows the scope and importance of Food and Beverage Management, its history and the functions of food and beverage management.
2. Knows the budgeting and budgeting stages in Food and Beverage businesses.
3. Knows the menu planning process and food and beverage pricing.
4. Knows the food and beverage control system, production control and stages, and income control.
5. Know about new approach and applications in food and beverage operations.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Riley, M. (2005), "Food and beverage management: A review of change", International Journal of Contemporary Hospitality Management, Vol. 17 No. 1, pp. 88-93. https://doi.org/10.1108/09596110510577707	Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Studies	Scope and importance of Food and Beverage Management, its history	
2	Çarbuğa, Ü., Sünnetçioğlu, S., Mercan, Ş. O., & Özkök, F. (2018). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tür İsimleri: Teori ve Uygulamadaki Farklılıklar Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 482-495. DOI:10.21325/jotags.2018.320	Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Studies	Businesses providing food and beverage services and their characteristics	
3	Afşar, A. & Korkmaz, E. (2021). Activity-Based Budgeting for Hotel Food and Beverage Services: A CaseStudy. International Journal of Arts and Commerce, 10(9), 19-40	Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Studies	Budgeting in Food and Beverage Businesses	

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
4	Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. İstanbul Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek lisans Tezi.	Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Menu planning and development	
5	Meriç, E. (2020). Konaklama İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Ünitelerinde Satış Fiyatı Kontrol Yöntemi ile Kaçak Tespitine Yönelik Bir Uygulama. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi(41), 120-136. https://doi.org/10.30794/pausbed.735806 . SANALAN BİLİCİ, N. ve TAŞ, S., (2020), Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Sürecinde Bilgi Teknolojilerinin Kullanımı ve Karar Verme İlişkisi: Trabzon'daki 4 ve 5 Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Uygulama, Verimlilik Dergisi, Yıl: 2020, Sayı: 4, T. C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Yayını.	Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Food and Beverage Pricing	
6	DOĞDUBAY, M., ARSLAN, K., TÜRKMEN, B. M. (2023). TOPLU YİYECEK ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİREN İŞLETMELERDE FİZİKİ MUTFAK PLANLAMASI. Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online) , 6(1), 157 - 167. doi.org/10.33083/joghat.2023.255	Theoretical Explanations and Discussions Research Based Learning Group Work	Kitchen planning	
7	SANALAN BİLİCİ, N. ve TAŞ, S., (2020), Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Sürecinde Bilgi Teknolojilerinin Kullanımı ve Karar Verme İlişkisi: Trabzon'daki 4 ve 5 Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Uygulama, Verimlilik Dergisi, Yıl: 2020, Sayı: 4, T. C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Yayını. Aksu, İ., Eken, T. (2019). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Yöntemlerinin İncelenmesi: Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemine İlişkin Bir Uygulama , İşletme Araştırmaları Dergisi, 11 (3), 1358-1374.	Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Food and Beverage Control System	
8			Midterm Exam Mid Term Exam	
9	Baysal, K., Saçılık, M. Y. (2021). Yiyecek İçecek İşletmeciliği Lisans Öğrencilerinin “Ziyafet” Kavramına İlişkin Metaforik Algıları. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 5(1), 75-86.	Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Banquet Management	
10		Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Assignment presentation and discussion	
11		Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Assignment presentation and discussion	
12		Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Assignment presentation and discussion	
13		Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Assignment presentation and discussion	

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
14			Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Assignment presentation and discussion	
15			Theoretical Explanation and Discussions Research Based Learning Group Work	Assignment presentation and discussion	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	3,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	3,00
Ara Sınav Hazırlık	4	2,00
Final Sınavı Hazırlık	6	2,00
Araştırma Sunumu	8	4,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15
L.O. 1	5		5			5									
L.O. 2	5		5				5								
L.O. 3	5		5				5								
L.O. 4	5		5				5								
L.O. 5	5					5	5								

Table :

- P.O. 1 :** Turizm İşletmeciliği alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgiyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.O. 2 :** Turizm alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri kavrar ve uygular.
- P.O. 3 :** Turizm sektöründeki güncel konular ve sorunlar için yaratıcı ve pratik çözüm önerileri geliştirir.
- P.O. 4 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.O. 5 :** Makro ve mikro ölçekte turizm plan ve politikaları konusunda ayrıntılı bilgi sahibi olur.
- P.O. 6 :** Ulusal ve uluslararası turizm işletmelerini etkin şekilde yönetebilmek için gerekli olan önemli işletmecilik ilkelerini bilir, eleştirel şekilde değerlendirir ve uygular.
- P.O. 7 :** Turizm işletmeciliği ile ilgili rekabet stratejileri geliştirir ve uygular.
- P.O. 8 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.O. 9 :** Yaşam boyu öğrenme için gerekli olan davranışlar ve yetkinlikler geliştirir.
- P.O. 10 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 11 :** Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde kullanarak sözlü ve yazılı iletişim kurar.
- P.O. 12 :** Turizm İşletmeciliği alanıyla ilgili bilgisayar yazılımı, bilgi ve iletişim teknolojilerini ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 13 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri kavrar, eleştirel bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışlar geliştirir.
- P.O. 14 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 15 :** Sosyal adalet, kültürel değerler ve çevreye duyarlılık gibi konularda yeterli bilince sahip olur.
- L.O. 1 :** Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemini, tarihçesini; yiyecek içecek yönetiminin fonksiyonlarını bilir.
- L.O. 2 :** Yiyecek İçecek işletmelerinde bütçeleme ve bütçeleme aşamalarını bilir.
- L.O. 3 :** Menü planlama sürecini ve yiyecek içecek fiyatlamayı bilir.
- L.O. 4 :** Yiyecek içecek kontrol sistemi, üretim kontrolü ve aşamaları ile gelir kontrolünü bilir.
- L.O. 5 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yeni yaklaşım ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.