

Tİ204 - FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT - Turizm Fakültesi - Turizm İşletmeciliği Bölümü

General Info

Objectives of the Course

Giving knowledge about food and beverage department in a hotel, its contents and importance; food and beverage functions; gaining some skills about food and beverage management which students need in their working life.

Course Contents

Food and beverage management, the functions and scope of food and beverage management, 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 Denizler,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 Buyruk,Lütfi, 2017; Yiyecek İçecek Yönetimi Ders Notları, Nevşehir. 5 Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lectures, In-Class Homework, Quizzes, Midterm Exams and Final Exams

Recommended Optional Programme Components

The student must have taken the Food and Beverage Service course in the previous semester or be exempt.

Instructor's Assistants

ŞULE ARDIÇ YETİŞ (ardicsule@nevsehir.edu.tr) RÜMEYSA UNAT (rumeysaunat@nevsehir.edu.tr)

Presentation Of Course

Face to face With the help of tools such as computers and projectors

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Şule Ardiç Yetiş

Program Outcomes

1. Knows the functions of food and beverage management.
2. May be involved in food and beverage management practices in a food and beverage establishment or department.
3. Knows the budgeting and budgeting stages in Food and Beverage businesses.
4. Knows the menu planning process and food and beverage pricing.
5. Knows the food and beverage control system, production control and stages, and income control.
6. Knows the concept and organization of banquets.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1		Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Scope and importance of Food and Beverage Management	
2		Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Management functions in food and beverage businesses	
3	Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 297-339. Aktaş, Ahmet,; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss.346-387.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Organizational structure in food and beverage businesses	

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
4	Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.131-159. Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya.ss.50-86. Davis,B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis, I.S. (2008), Food And Beverage Management, Fourth Edition, Elsevier, Slovenia.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Menu Planning	
5	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya.s.84-109. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 419-453. Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Pricing in food and beverage businesses	
6	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss. 141-231. Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Davis,B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis, I.S. (2008), Food And Beverage Management, Fourth Edition, Elsevier, Slovenia. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 159-203.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Purchasing and storage	
7	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss. 134-141. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 267-291.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Cost Control	
8			Mid Term Exam	
9	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. ss.110-134. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 75-131.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Kitchen planning	
10		Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Nutrition	
11	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.663-699.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Hygiene and sanitation	
12	Aktaş, Ahmet;; 2005; Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.306-322. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss 483-511.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Banquet organizations	
13	Denizer,Dündar,2005; Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 339-375.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Marketing in food and beverage businesses	

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
14			Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Relationships with guests	
15	Karamustafa, Kurtuluş (2018) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.699-702.		Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Case studies from the industry	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Derse Katılım	14	2,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	2	2,00
Final Sınavı Hazırlık	2	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	8	6,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	2,00

Assesments

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

Turizm İşletmeciliği Bölümü / TURİZM İŞLETMECİLİĞİ X Learning Outcome Relation

	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	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22
L.O. 1	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
L.O. 2	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	3
L.O. 3	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
L.O. 4	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
L.O. 5	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4
L.O. 6	5	5	1	1	3	4	5	2	2	5	5	1	4	5	3	5	2	1	1	5	4	4

Table :

P.O. 1 : Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.

- P.O. 2 :** Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur
- P.O. 3 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 4 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 5 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 6 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, sentezler, analiz eder, yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 7 :** Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.
- P.O. 8 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.
- P.O. 9 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 10 :** İşletme, iktisat, yönetim ve pazarlama alanlarındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 11 :** Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 13 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 14 :** Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.
- P.O. 15 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 16 :** Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 17 :** Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.
- P.O. 18 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 19 :** Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
- P.O. 20 :** Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.O. 21 :** İlgi, yetenek, sosyal duyarlılık ve gönüllülük çerçevesinde kişisel değişime ve gelişime değer katan disiplinler arası alanlarda kendisini geliştirebilir.
- P.O. 22 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık ,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba
- L.O. 1 :** Yiyecek içecek yönetiminin fonksiyonlarını bilir.
- L.O. 2 :** Bir yiyecek-içecek işletmesi veya departmanında yiyecek içecek yönetimi uygulamalarında bulunabilir.
- L.O. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinde bütçeleme ve bütçeleme aşamalarını bilir.
- L.O. 4 :** Menü planlama sürecini ve yiyecek içecek fiyatlamayı bilir.
- L.O. 5 :** Yiyecek içecek kontrol sistemi, üretim kontrolü ve aşamaları ile gelir kontrolünü bilir.
- L.O. 6 :** Ziyafet kavram ve organizasyonunu bilir.