

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name                                                            | Catering / Catering                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ders Kodu / Course Code                                                           | ÜS1612.1B                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ders Türü / Course Type                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ders Seviyesi / Course Level                                                      | Pre-Bachelor / Pre-Bachelor                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ders Akts Kredi / ECTS                                                            | 2.00                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)              | 2.00                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)                        | 0.00                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)                   | 0.00                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Dersin Verildiği Yıl / Year                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Öğretim Sistemi / Teaching System                                                 | Normal Education / Normal Education                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Eğitim Dili / Education Language                                                  | Turkish / Turkish                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses                                   | Yok                                                                                                                                                                                                                                                 | None                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Amacı / Purpose                                                                   | Catering işletmelerinde personel yönetimi, işletmelerde satın alma yöntemleri ve münü planlama yöntemleri konularında bilgi sahibi olmaları amaçlanır.                                                                                              | It is aimed to have knowledge about personnel management in catering establishments, purchasing methods and menu planning methods in enterprises.                                                                                                                    |
| İçeriği / Content                                                                 | Ağırlama ve hizmet işletmelerinde yiyecek ve içecek hizmetleri, Yiyecek İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı, Yiyecek İçecek Döngüsü, Konuk İle İlişkiler ve Şikayetlerle İlgilenme, Konukların Sınıflandırılması, İlk İzlenimler, Şikayetler. | Food and beverage services in hospitality and service establishments, Organizational Structure of Food and Beverage Enterprises, Food and Beverage Cycle, Relations with Guest and Dealing with Complaints, Classification of Guests, First Impressions, Complaints. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations                        |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Staj Durumu / Internship Status                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | SÖKMEN, Alptekin, (2005). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği Ankara: Detay Yayıncılık.<br>YILMAZ, Özgür, YILMAZ, Özer ve YILMAZ, Yaşar, (2013). Yiyecek İçecek İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık.                            | SÖKMEN, Alptekin, (2005). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği Ankara: Detay Yayıncılık.<br>YILMAZ, Özgür, YILMAZ, Özer ve YILMAZ, Yaşar, (2013). Yiyecek İçecek İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık.                                             |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)                                | Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

|   |                                                           |                                                      |
|---|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1 | Catering işletmelerinde personel yönetimini bilir.        | Knows personnel management in catering businesses.   |
| 2 | Catering işletmelerinde satın alma yöntemlerini bilir.    | Knows the purchasing methods in catering businesses. |
| 3 | Catering işletmelerinde mönü planlama yöntemlerini bilir. | Knows menu planning methods in catering businesses.  |

### HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week |                                                                             |          |     |                                                          |                           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1            | Teorik Dersler / Theoretical                                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Ağırlama ve hizmet işletmelerinde yiyecek ve içecek hizmetleri              |          |     |                                                          |                           |
|              | Food and beverage services in hospitality and service establishments        |          |     |                                                          |                           |
| 2            | Teorik Dersler / Theoretical                                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Yiyecek İçecek Hizmetinin Verildiği İşletmelerin Sınıflandırılması          |          |     |                                                          |                           |
|              | Classification of Food and Beverage Services                                |          |     |                                                          |                           |
| 3            | Teorik Dersler / Theoretical                                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Yiyecek İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı                           |          |     |                                                          |                           |
|              | Organizational Structure of Food and Beverage Enterprises                   |          |     |                                                          |                           |
| 4            | Teorik Dersler / Theoretical                                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Yiyecek İçecek Servisinde Kullanılan Servis Malzemeleri                     |          |     |                                                          |                           |
|              | Service Materials Used in Food and Beverage Service                         |          |     |                                                          |                           |
| 5            | Teorik Dersler / Theoretical                                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen-Sanitasyon ve İş Güvenliği             |          |     |                                                          |                           |
|              | Hygiene-Sanitation and Occupational Safety in Food and Beverage Enterprises |          |     |                                                          |                           |

|    |                                                                               |          |     |                                                          |                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6  | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mice En Place                                   |          |     |                                                          |                           |
|    | Mice En Place in Food and Beverage Management                                 |          |     |                                                          |                           |
| 7  | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Servis Personelinin Müşteri İlişkileri                                        |          |     |                                                          |                           |
|    | Customer Relations of Service Personnel                                       |          |     |                                                          |                           |
| 8  | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | ARA SINAV                                                                     |          |     |                                                          |                           |
|    | MIDTERM                                                                       |          |     |                                                          |                           |
| 9  | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü                                            |          |     |                                                          |                           |
|    | Menu in Food and Beverage Management                                          |          |     |                                                          |                           |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Mönüde Yapı ve Klasik-Modern Menü Kavramları                                  |          |     |                                                          |                           |
|    | Menu Structure and Classical-Modern Menu Concepts                             |          |     |                                                          |                           |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Servisin Tanımı ve Önemi (Konuklar, Personel ve İşletme Açısından)            |          |     |                                                          |                           |
|    | Definition and Importance of Service (in terms of Guests, Staff and Business) |          |     |                                                          |                           |

|    |                                               |          |     |                                                          |                           |
|----|-----------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Servis Yöntemleri                             |          |     |                                                          |                           |
|    | Service Methods                               |          |     |                                                          |                           |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak          |          |     |                                                          |                           |
|    | Food and Beverage Kitchen                     |          |     |                                                          |                           |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Konuk İle İlişkiler ve Şikayetlerle İlgilenme |          |     |                                                          |                           |
|    | Guest Relations and Complaints                |          |     |                                                          |                           |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                     | 1             | 100                                            |
| Toplam / Total:                                                     | 1             | 100                                            |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):     |               | 40                                             |

  

| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|
| Final Sınavı / Final Examination                                            | 1             | 100                                            |
| Toplam / Total:                                                             | 1             | 100                                            |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):             |               | 60                                             |

  

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade: | 100 |
| Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:                                                                           |     |

## İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

| Etkinlikler / Workloads                                                     | Sayı / Number | Süresi (Saat) / Duration (Hours) | Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour) |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                             | 1             | 1.00                             | 1.00                                           |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination | 1             | 5.00                             | 5.00                                           |
| Derse Katılım / Attending Lectures                                          | 14            | 3.00                             | 42.00                                          |
| Ev Ödevi / Homework                                                         | 5             | 3.00                             | 15.00                                          |
| Final Sınavı / Final Examination                                            | 1             | 2.00                             | 2.00                                           |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 1             | 5.00                             | 5.00                                           |
| Rapor Hazırlama / Report Preparation                                        | 1             | 5.00                             | 5.00                                           |
| Toplam / Total:                                                             | 24            | 24.00                            | 75.00                                          |

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları /<br>Learning Outcomes                                                                          | Program Çıktıları / Program Outcomes |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                                                                                                   | 1.1.1                                | 2.1.1 | 2.1.2 | 3.1.1 | 3.1.2 | 3.2.1 | 3.3.1 | 3.3.2 | 3.4.1 | 3.4.2 |
| 1.Catering işletmelerinde personel yönetimini bilir. / Knows personnel management in catering businesses.         |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 2.Catering işletmelerinde satın alma yöntemlerini bilir. / Knows the purchasing methods in catering businesses.   |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 3.Catering işletmelerinde mönü planlama yöntemlerini bilir. / Knows menu planning methods in catering businesses. |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high