

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Catering / Catering	
Ders Kodu / Course Code	ÜS1612.1B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor Degree / Bachelor Degree	
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. 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. 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 / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6
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.																				
Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	3.1.1	3.1.2	3.1.3	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.3.1	3.3.2	3.3.3	3.3.4	3.3.5	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5	3.4.6	3.4.7	3.4.8
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