



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title		Restaurant and Food and Beverage Management							
Course Code		YII520		Couse Level		Second Cycle (Master's Degree)			
ECTS Credit	5	Workload	123 (<i>Hours</i>)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course		to teach the students the details of management and management of other food and beverage businesses along with the basic management and restaurant that will be necessary for them in their later learning and business life.							
Course Content		It is aimed that students will have the ability to manage catering businesses in the direction of management they end up learning.							
Work Placement		N/A							
Planned Learning Activities and Teaching Methods				Explanation (Presentation), Discussion, Individual Study					
Name of Lecturer(s)									

Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading

1	Restoran İşletmeciliği / Ramazan BİNGÖL
---	---

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Theoretical	Definition and history of food and beverage management
2	Theoretical	Types of food and beverage operations, trends affecting the sector
3	Theoretical	Basic management concepts - planning / organizing / directing / controlling
4	Theoretical	Management concepts in food and beverage business - explaining the service profit chain
5	Theoretical	Management concepts in food and beverage business - value chain explanation
6	Theoretical	Menu, menu planning and precaution
7	Theoretical	Menu pricing strategies
8	Theoretical	The design of restaurant operation and the concept of Dinescape
9	Intermediate Exam	Exam
10	Theoretical	Concept of customer satisfaction in food and beverage business
11	Theoretical	Concept of customer satisfaction in food and beverage business
12	Theoretical	Concept of standardization in food and beverage enterprises - McDonaldsification
13	Theoretical	Use of social media in the food and beverage industry (blogs - Twitter - Instagram etc.)
14	Theoretical	Use of social media in the food and beverage sector (tv - famous - film tourism etc.)
15	Theoretical	general evaluation
16	Final Exam	Exam



Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	15	2	17
Final Examination	1	20	2	22
Total Workload (Hours)				123
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				5

*25 hour workload is accepted as 1 ECTS

Learning Outcomes

1	In general, learn about restaurant management
2	Learn about the factors and innovations affecting restaurant businesses.
3	Learn about restaurant management and customer satisfaction.
4	In general, learn about food and beverage management
5	Learn about the factors and innovations affecting food and beverage industry

Programme Outcomes (Food Benerage Management and Cullinary Arts Master's Without Thesis)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetenek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes 1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	4	5	4	4	5
P2	5	4	4	5	4
P3	4	5	5	5	5
P4	5	5	4	4	4
P5	5	4	4	5	4
P6	4	5	4	5	4
P7	5	4	5	4	4
P8	4	5	4	5	5
P9	5	5	4	5	5
P10	5	4	5	4	4
P11	4	5	4	5	4
P12	5	4	5	4	5
P13	4	5	5	4	5



P14	5	4	4	5	4
-----	---	---	---	---	---

