AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi								
Ders Kodu	CUL122		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	52 *(Saat)*	Teori	1	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciye; uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bu ders ile öğrenciye; uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Meliha Yaren BERKTAŞ								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	1. Sökmen, A. Konaklama Ve Yiyecek - İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları. Ankara: Detay Yayıncılık.
2	2. Yılmaz, Y. Otel Ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu Ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak
2	Teorik	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak
3	Teorik	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak
4	Teorik	Kahvaltı kuveri hazırlatmak Kahvaltı büfesini hazırlatmak
5	Teorik	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırtmak Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak
6	Teorik	Sos araç-gereçlerini hazırlatmak Özelliklerine göre sos hazırlatmak
7	Teorik	Sos servisini yaptırtmak/takip etmek
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Hamur işlerinin servisini yaptırtmak
10	Teorik	Ana yemeklerin servisini yaptırtmak
11	Teorik	Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak
12	Teorik	Peynirlerin servisini yaptırtmak
13	Teorik	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak
14	Teorik	Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4

Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
			Toplam İş Yükü (Saat)	52
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Uluslar arası servis metotlarını uygulamak
2	Kahvaltı servisi yapmak/yaptırtmak, Sosları servise hazırlatmak
3	Yemek gruplarının servisini yaptırtmak
4	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak
5	Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak

Program Çıktıları *(Aşçılık Programı)*	
1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	3
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5