



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek Servisi I							
Ders Kodu		KTO134		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yiyecek ve içecek servis tekniklerinin öğretilmesi.							
Özet İçeriğı		DIŞARIDA YEMEK YEME OLGUSU, YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ VE ÖZELLİKLERİ, YİYECEK İÇECEK SERVİSİNİN ORGANİZASYONU, YİYECEK İÇECEK SERVİSİNİN İLKELERİ, YİYECEK İÇECEK SERVİSİNDE KULLANILAN ARAÇLAR, YİYECEK İÇECEK SERVİSİNDE HAZIRLIK ÇALIŞMALARI, YİYECEK İÇECEK SERVİS YÖNTEMLERİ							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders notları
---	--------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek hizmetlerinin tarihsel gelişimi. Yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler.
2	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde organizasyon yapısı ve personelin kademelendirilmesi.
3	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde üretim ve servise ilişkin donanım ve ekipman.
4	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde salon düzeni ve salonun etkin kullanımına ilişkin dikkate alınması gereken noktalar.
5	Teorik	Masa örtüsü. kapak örtü, molton, köpük örtü kullanım amaçları ve serme, toplama uygulamaları.
6	Teorik	Peçete çeşitleri ve kullanım alanları. Peçete katlama uygulamaları.
7	Teorik	Masa üstü metal servis takımları. Yıkama, silme ve depolama süreçleri.
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Masa üstü porselen ve cam servis araçları. Yıkama, silme ve depolama süreçleri.
10	Teorik	Kuver çeşitleri ve karakteristik özellikleri.
11	Teorik	Kuver açma uygulamaları.
12	Teorik	Tabak ve tepsi taşıma yöntemleri.
13	Teorik	Tabak ve tepsi taşıma uygulamaları.
14	Teorik	Yiyecek içecek servisinde kullanılan araba çeşitleri ve özellikleri.
15	Teorik	Yiyecek içecek servisinde kullanılan araba çeşitleri ve özellikleri.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	2	14	0	28
Uygulamalı Ders	1	14	0	14
Ödev	2	12	0	24
Ara Sınav	1	14	0	14
Dönem Sonu Sınavı	1	20	0	20
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Öğrenci, Servis tiplerini bilir.
2	Öğrenci, kuver açmayı ve masa dizaynını yapar.
3	Öğrenci, serviste kullanılan araç gereçlerin özelliklerini ve kullanımını bilir.
4	Öğrenci, servis basamaklarını bilir.
5	Öğrenci, yiyecek içecek servisi organizasyonunu bilir.

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahip olmak
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
12	Alanındaki trendleri takip edebilmek
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek
16	Konaklama işletmelerindeki sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	1	1	1	1	1
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	4	4	4	4	4
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	3	3	3	3	3
PÇ16	3	3	3	3	3

