



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek Servisi II							
Ders Kodu		İKM104		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır.							
Özet İçeriğı		Kahvaltı Servisi, Bar Servisi, Banket Servisi, Soslar, Ana Yemek Servisi, Peynirlerin Servisi, Konukların Karşılınması, Servis Akışının Takip ve Kontrolü .							
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	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yiyecek ve İçecek Servisi – Alptekin Sökmen
2	Servis Tekniğı ve Yönetimi – Yaşar Yılmaz
3	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi – Nilüfer Koçak

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kahvaltı servisi metotlarını belirlemek/uygulamakRestorantın uygulanacak servisi metotlarını belirlemek/uygulamak
2	Teorik	Bardaki servisi metotlarını belirlemek/uygulamakBanketin servisi şeklini belirlemek/uygulamak
3	Uygulama	Kahvaltı kuveri hazırlamakKahvaltı büfesini hazırlamak
4	Uygulama	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmakKahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak
5	Uygulama	Sos araç-gereçlerini hazırlamakÖzelliklerine göre sos hazırlamak
6	Uygulama	Sos servisini yaptırmak/takip etmek
7	Uygulama	Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmekSıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Uygulama	Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmekSalataların servisini yaptırmak/takip etmek
10	Uygulama	Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmekTatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek
11	Uygulama	Peynirlerin servisini yaptırmak/takip etmekKonuk hakkında bilgi almak
12	Teorik	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmekKonuğı karşılamak
13	Teorik	Memnuniyetini kontrol etmekVip organizasyonları yapmak
14	Teorik	Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak
15	Teorik	Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				98
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Uluslar arası servis metotlarını uygulamak
2	Kahvaltı servisi yapmak/yaptırtmak
3	Sosları servise hazırlatmak
4	Yemek gruplarının servisini yaptırtmak
5	Vip konuklarla ilgilenmek

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

