



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi								
Ders Kodu	AŞL104		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Hizmet sektöründe ikram ve servisin, anlam ve önemini kavrayabilme. Temel servis tekniklerini ve serviste kullanılan malzemelerini öğretme. El becerisi kazandırma. Mönü kavramı ve mönü çeşitleri ile mönü dizaynı, içeriği ve Mönü-İçecek ilişkisini kavrayabilme. İçecekleri tanıtmaya ve servis usullerini anlatma. Davetler ile ilgili detay bilgi sunma.								
Özet İçeriği	Temel Servis bilgisi, Mönü, Servis Usulleri, Müşteri masasında servis								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	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	Yiyecek ve İçecek Servisi – Alptekin Sökmen
2	Servis Tekniği ve Yönetimi – Yaşar Yılmaz
3	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi – Nilüfer Koçak

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Servis Departmanının Tanımı, Anlam ve Önemi
2	Teorik	Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler
3	Teorik	Salon Düzenlemesi
4	Teorik	Mönü Kavramı ve Önemi
5	Teorik	Servis Çeşitleri
6	Teorik	Kuver
7	Teorik	Barlar ve İçkiler Hakkında Genel Bilgiler
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Uygulama	Müşteri masasında tranş uygulaması
10	Uygulama	Müşteri masasında tranş uygulaması
11	Uygulama	Müşteri masasında salataların hazırlanması
12	Uygulama	Müşteri masasında fondü yapımı
13	Uygulama	Müşteri masasında flambe yapımı
14	Uygulama	Müşteri masasında flambe yapımı
15	Uygulama	Müşteri masasında flambe yapımı

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	İkram ve servis uygulamalarını yapmak
2	Servis organizasyonu yapabilmek
3	Servis sırasında yapılan işlemleri yürütmek
4	Uygulamada karşılaşılabilecek sorunları ve çözüm önerilerini bilmek
5	Müşteri masasında yemek hazırlamak

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

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

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	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5

