



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi I								
Ders Kodu	TRZM105	Ders Düzeyi			Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrenci bu ders ile servis kapanış işlemleri, rezervasyon sistemi oluşturma, servis öncesi işlemler, kasa işlemleri, salon yerleşimi modüllerini alacaktır.								
Özet İçeriği	Mönü, Servis Usulleri, Konuk Rezervasyonları, Ziyafet organizasyonu, Yiyecek İçecek Maliyetleri								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. El. Merve YEŞİLÖZ								

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	Restaurant Salonlarını Düzenlemek
2	Teorik	Barların Servis Alanlarını Düzenlemek
3	Teorik	Ziyafet ve Konferans Salonlarını Düzenlemek
4	Teorik	Oda servisi ofislerini düzenlemek
5	Teorik	Teknik donanımları kontrol etmek Rezervasyon alma işlemini gerçekleştirmek
6	Teorik	Rezervasyon dağılımını kontrol etmek ve ilgili departmanlara iletmek, Salonların hazırlık kontrolünü yapmak
7	Teorik	Servis öncesi Meeting yapmak Konukları karşılamak/yerleştirmek
8	Teorik	Menü kartını sunmak/takip etmek Sipariş alınmasını sağlamak
9	Teorik	Önerili satış yapılmasını sağlamak Konuk memnuniyetini sormak
10	Teorik	Servis akışını Düzenlemek/takip etmek Hesabı tahsil etmek/takip etmek Konukları uğurlamak
11	Teorik	Adisyon açmak Hesap tahsili ve Fatura kesmek Kapanış raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek
12	Teorik	Adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapmak Adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapmak
13	Teorik	Ödeme işlemlerinin takibini yapmak Kapanış görev dağılımı yapmak
14	Teorik	Malzeme ve ekipmanlarının stoklarını sağlamak Son kontrolleri 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	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
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	Salonların yerleşimini planlamak
2	Rezervasyon sistemini oluşturmak
3	Servis öncesi işlemleri yürütmek
4	Servis sırasında yapılan işlemleri yürütmek
5	Kasa işlemlerini yapmak
6	Kasa işlemlerinin takibini yapmak
7	Servis kapanış işlemlerinin yapılmasını sağlamak

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerine getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

