



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

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi II								
Ders Kodu	TOİ106	Ders Düzeyi		Önlisans					
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	125 (Saat)	Teori	4	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Uluslararası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır.								
Özet İçeriği	Kahvaltı Servisi, Bar Servisi, Banket Servisi, Soslar, Ana Yemek Servisi, Peynirlerin Servisi, Konukların Karşılama, 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	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	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak Restoranın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak
2	Teorik	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak
3	Teorik	Kahvaltı kuveri hazırlamak Kahvaltı büfesini hazırlamak
4	Teorik	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmak Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak
5	Teorik	Sos araç-gereçlerini hazırlamak Özelliklerine göre sos hazırlamak
6	Teorik	Sos servisini yaptırmak/takip etmek
7	Teorik	Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek
8	Teorik	Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek
9	Teorik	Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmek Salataların servisini yaptırmak/takip etmek
10	Teorik	Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek
11	Teorik	Peynirlerin servisini yaptırmak/takip etmek Konuk hakkında bilgi almak
12	Teorik	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak
13	Teorik	Memnuniyetini kontrol etmek VIP organizasyonları yapmak



14	Teorik	Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak
----	--------	--

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	4	70
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yükü (Saat)				125
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

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

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini 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.

