AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi II								
Ders Kodu	TRZM106		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yükü	98 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır								
Özet İçeriği	Kahvaltı Servisi, Bar Servisi, Banket Servisi, Soslar, Ana Yemek Servisi, Peynirlerin Servisi, Konukların Karşılanması, 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 Tekniği ve Yönetimi – Yaşar Yılmaz
3	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi – Nilüfer Koçak

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak
2	Teorik	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak
3	Teorik	Kahvaltı kuveri hazırlatmak Kahvaltı büfesini hazırlatmak
4	Teorik	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırtmak Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak
5	Teorik	Sos araç-gereçlerini hazırlatmak Özelliklerine göre sos hazırlatmak
6	Teorik	Sos servisini yaptırtmak/takip etmek
7	Teorik	Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek
8	Teorik	Sıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek
9	Teorik	Hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmek Salataların servisini yaptırtmak/takip etmek
10	Teorik	Ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmek Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek
11	Teorik	Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmek Konuk hakkında bilgi almak
12	Teorik	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak
13	Teorik	Memnuniyetini kontrol etmek VİP 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	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 Yükü (Saat)	98
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 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	VİP konuklarla ilgilenmek

Program Çıktıları *(Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)*	
1	Turizm İşletmeciliği kavramını iyi bilmek ve ekonomi, muhasebe, finans, yönetim, pazarlama, insan kaynakları alanlarını turizm sektörüne uyarlamak.
2	Turizm sektörüne ve turizmin alt endüstrisini oluşturan konaklama, yiyecek içecek, seyahat, ulaştırma, eğlence ve diğer işletmelerine vakıf olmak.
3	Turizm sektörünün alt endüstrilerinin koordinasyonu ve entegrasyonu konusunda bilgi sahibi olmak. Otelin departmanları arasındaki iletişimi ve koordinasyonu kavramak.
4	Turizm sektöründeki gelişmeleri takip ederek bu gelişmeler özelinde kendini yenilemek.
5	Turizm sektörünün yapısı ve işleyişi ile ilgili mevzuatı bilmek. Turizm işletmeleri ve turizm türleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak.
6	Konaklama işletmeleri ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak ve otelcilik ile ilgili temel alanları (ön büro, kat hizmetleri, yiyecek içecek hizmetleri, eğlence hizmetleri) öğrenmek.
7	Konuklarla yazılı ve sözlü iletişim kurabilmek ve ikna gücüne sahip olmak. Satış ve pazarlama konusunda bilgi sahibi olmak ve ikna kabiliyetine sahip olmak.
8	Temel bilgisayar bilgisine ve ilgili programları kullanma becerisine sahip olmak. Otelcilik endüstrisinde kullanılan yazılımlar ile ilgili bilgi sahibi olmak.
9	Atatürk ilke ve inkılaplarını öğrenmek tarih ve coğrafya hakkında bilgi sahibi olmak. Türkiye ve dünya turizm coğrafyası ile ilgili yeterli bilgi düzeyine sahip olmak.
10	Yeterli düzeyde İngilizce (okuma, yazma, anlama ve konuşma) bilgisine sahip olmak. Konuklarla İngilizce (yazılı ve sözlü) iletişim kurabilmek.
11	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak. İş sağlığı ve güvenliği kapsamında belirlenen mevzuatı iyi bilmek ve gelişmeleri takip etmek.
12	İşletme ya da konuklarla ilgili sorunların çözümüne ilişkin fikirler üreterek bunları uygulayabilmek.
13	Çalıştığı işletmeyi benimsemek, sorumluluklarını yerine getirmek ve takım çalışmasına yatkın olmak. Çalıştığı departmanın gereklerini yerine getirmek. Turizm işletmelerinin hiyerarşik düzenine uygun hareket etmek.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5
PÇ6	5
PÇ7	5
PÇ8	5
PÇ9	5
PÇ10	5
PÇ11	5
PÇ12	5
PÇ13	5