AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi								
Ders Kodu	HOM203		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	74 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Konaklama işletmeleri içinde veya bağımsız olarak kurulan yiyecek ve içecek işletmelerinde işletme içinde yiyecek ve içeceği belirli kurallara bağlı kalarak ve uygun malzemelerle sunma işine denilen yiyecek ve içecek servisi hakkında teorik ve uygulamalı olarak verilen bilgilerle öğrencilerin bilişsel hedeflere ulaşması ve daha donanımlı olmalarını sağlamaktır.								
Özet İçeriği	Konaklama işletmeleri içinde veya bağımsız olarak kurulan yiyecek ve içecek işletmelerinde işletme içinde yiyecek ve içeceği belirli kurallara bağlı kalarak ve uygun malzemelerle sunma işine denilen yiyecek ve içecek servisi hakkında teorik ve uygulamalı olarak verilen bilgi vermektir								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Yiyecek İçecek Yönetimi (Kurtuluş Karamustafa) - Detay Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek ve İçecek servisinin amaçları, Yiyecek ve İçecek servisinin kapsamı, Yiyecek ve İçecek servisinin Önemi, Genel olarak bir konaklama işletmesi yiyecek- içecek bölümleri, Özelliklerine göre Restaurantlar, Fransız Otelciliğinde Personelin Kademeleri, Amerikan Otelciliğinde Personelin Kademelendirilmesi, Diğer Servis Personeli.
2	Teorik	Yiyecek ve içecek servisi bölümünde iş güvenliği ve güvenli çalışma yöntemleri, Kişisel sağlığa uygunluk, gıda ve malzeme hijyeni
3	Teorik	Taşıma ve temek servis teknikleri, Serviste kullanılan malzemelerin temizliği, düzenlenmesi (Cam, metal, porselen ve kumaş malzemeler)
4	Teorik	Yiyecek ve içecek servisine hazırlık, Kuver çeşitleri (alakart, tabldot, banket, büfe ve diğerleri)
5	Teorik	Servis yöntemleri (Rus, İngiliz, Fransız, Amerikan ve diğerleri)
6	Teorik	Menüler, çeşitleri ve menü düzenlemesi, Konuğa servis
7	Teorik	Yiyeceklerle servis edilen soslar ve çeşitleri, Özellik isteyen yiyeceklerin servisleri
8	Teorik	Kahvaltı çeşitleri ve oda servisi
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	İçecekler ve İçecek servisi, Alkolsüz içecekler (sıcak ve soğuk içecekler)
11	Teorik	İçecekler ve İçecek servisi, Alkollü ve yüksek alkollü içecekler
12	Teorik	Şaraplar, köpüklü şaraplar ve alkolle güçlendirilmiş şaraplar, yiyecek içecek uyumu
13	Teorik	Bar bilgisi, Barlar, çeşitleri ve barda kullanılan malzemeler.

14	Teorik	Barların açılış ve kapanışında yapılacak işler.
15	Teorik	Kokteyl hazırlama teknikleri ve bazı kokteyller.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	3	42
Uygulamalı Ders	10	0	1	10
Ödev	6	0	1	6
Laboratuvar	8	0	1	8
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
			Toplam İş Yükü (Saat)	74
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Yiyecek içecek endüstrisini tanır.
2	Yiyecek içecek endüstrisinde yönetim ve organizasyon yapısını kavrar.
3	Yiyecek içecek servisinin değişik türlerini görür.
4	Taşıma ve temek servis tekniklerini bilir.
5	Sektördeki öncü kuruluşları tanır.

Program Çıktıları *(Konaklama İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	3	3	3	3
PÇ2	4	4	4	4
PÇ3	3	3	3	3
PÇ4	1	1	1	1
PÇ5	3	3	3	3
PÇ6	1	1	1	1
PÇ7	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3
PÇ9	1	1	1	1

PÇ10	3	3	3	3
PÇ11	3	3	3	3
PÇ12	2	2	2	2
PÇ13	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5
PÇ15	1	1	1	1
PÇ16	5	5	5	5