



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Oda Servis Hizmetleri								
Ders Kodu	REM307			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	0 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Oda servisinin organizasyon yapısını oluşturmak Oda servisi nde sipariş almak Oda servisinde ön hazırlık yapmak Odaya servis yapılmasını sağlamak Kişiyeye özel hizmet vermek Mini bar organizasyonu								
Özet İçeriği	Oda servisinin organizasyon yapısını oluşturmak Oda servisi nde sipariş almak Oda servisinde ön hazırlık yapmak								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Ali KARAYİĞİT								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İş analizi yapmak, iş görev tanımlarını yapmak
2	Teorik	Prosedüre uygun telefonla konuşmayı sağlamak
3	Teorik	Siparişlerin marş edilmesini sağlamak/takip etmek
4	Teorik	Oda servisi personelini planlamak
5	Teorik	Siparişeye uygun araç gereç seçimi yapmak yaptırmak
6	Teorik	Prosedüre uygun odaya giriş yapılmasını sağlamak
7	Teorik	Odaya servis yapmak yaptırmak
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Konuk karşılama, kayıt ve bilgi alma işlemlerini yapmakYiyecek içecek ve servis işlemlerini yapmak
10	Teorik	House-keeping işlemlerini yapmak
11	Teorik	Prosedüre uygun odaya giriş yapılmasını
12	Teorik	Ürün çeşitliliğini korumak
13	Teorik	Mini bar hesap tahsilatını organize ve kontrol etmek, Mini bar temizliğini takip etme
14	Teorik	Mini barın teknik ekipman takibini yapmak
15	Teorik	Mini barın teknik ekipman takibini yapmak/2
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
			Toplam İş Yüğü (Saat)	0
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>	0

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Oda servisinin organizasyon yapısını oluşturmak
2	Oda servisinde sipariş almak
3	Oda servisinde ön hazırlık yapmak
4	Odaya servis yapılmasını sağlamak



5	Kişiye özel hizmet vermek
6	Mini bar organizasyonu

### Program Çıktıları (Yiyecek İçecek 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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

