



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

Dersin Adı	Servis Hizmetleri								
Ders Kodu	REM119			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	0 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Yiyecek ve İçecek Servisleri, Yiyecek ve İçecek işletmelerinde personelin dikkat etmesi gereken kurallar ve servis çeşitleri konusunda öğrencileri hazır hale getirmek.								
Özet İçeriği									
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri									
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Ali KARAYİĞİT								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
------	------	----------

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek ve İçecek Servisi Bölümünün İşletmedeki yeri ve önemi.
2	Teorik	Yiyecek ve İçecek Personeli Görev ve Sorumlulukları
3	Teorik	Kişisel Hijyen, Servis Alanlarındaki Hijyen, Gıda ve Malzeme Hijyeni
4	Teorik	Taşıma ve Temel Servis
5	Teorik	Yiyecek İçecek Personelinin Servis ve Sorumlulukları
6	Teorik	Servise Hazırlık
7	Teorik	Kuver Çeşitleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Servis Usulleri
10	Teorik	Ziyafet Banket Masaları ve Servisi
11	Teorik	Menü Çeşitleri ve Tanzimi
12	Teorik	Konuğa Servis Sırasında Yapılması Gerekenler ve Servis Kuralları
13	Teorik	Soslar
14	Teorik	Özel Servis ve Flambe
15	Teorik	Kahvaltı Çeşitleri, Oda Servisi ve İçecek Servisi
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*] = AKTS Kredisi	0

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

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.

