# AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
# DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Dersin Adı | Servis Hizmetleri | | | | | | | | |
| Ders Kodu | REM119 | | Ders Düzeyi | Lisans | | | | | |
| AKTS Kredi | 4 | İş Yükü | 101 *(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 | Bu ders ile öğrenciye; uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir) | | | | | | | | |
| 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 | 1. Sökmen, A. Konaklama Ve Yiyecek - İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları. Ankara: Detay Yayıncılık. |

| 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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yükü |
| Kuramsal Ders | 14 | 1 | 2 | 42 |
| Uygulamalı Ders | 14 | 2 | 1 | 42 |
| Ara Sınav | 1 | 6 | 1 | 7 |
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 9 | 1 | 10 |
| | | | Toplam İş Yükü (Saat) | 101 |
| | | | 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, Sosları servise hazırlatmak |
| 3 | Yemek gruplarının servisini yaptırtmak |
| 4 | Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak |
| 5 | Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak |

| **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 |
| 4 | Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek. |
| 5 | Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak |
| 6 | 6Alanında 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. |

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

| | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 |
|---|---|---|---|---|---|
| PÇ1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| PÇ2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PÇ3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| PÇ8 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ9 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PÇ10 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ11 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ12 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PÇ13 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PÇ14 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PÇ15 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PÇ16 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |