



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Başak BOZ
Dersin Gün ve Saati	Perşembe/13.00-15.45
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba/13.00-14.00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze konu anlatım, soru-yanıt, örnek çözümler, derse yönelik sunum vb. yöntemler ile dersin işleyişi sağlanacaktır. Öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek derse hazırlıklı olacaklardır. Geçmiş haftalara yönelik çeşitli tekrarlar yapılacaktır.
Dersin Amacı	Bu dersle öğrencilere, yiyecek ve içecek servis aşamalarını öğretmek, uluslararası servis metotlarını uygulamak, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde çeşitli sosların ve türeyenlerinin konuk masasında hazırlayıp servisini yapmak, yiyecek ve içecek servisini yaptırmak, protokol servisi vb. yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmıştır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Yiyecek ve içecek servis aşamalarını öğrenir. 2. Uluslararası servis metotlarını uygular. 3. Protokol servisini öğrenir. 4. Yemek gruplarının servisini yapar. 5. Yiyecek ve içecek servisinde hijyen ve sanitasyonu öğrenir / yiyecek ve içecek servisinin denetimi hakkında bilgi sahibi olur.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Yiyecek ve İçecek Sektörü/ İşletme Sınıflaması 2.Hafta Yiyecek ve İçecek Servis Personeli 3.Hafta Yiyecek ve İçecek Servis Aşamaları ve Ekipmanları 4.Hafta Menü Bilgisi ve Planlaması 5.Hafta İçecekler ve İçecek Servisi 6.Hafta Servis Aşamaları (Masa Servisi & Self Servis) 7.Hafta Özel Servis Şekilleri 8.Hafta Gelişmiş Servis Teknikleri 9.Hafta Protokol Servisi 10.Hafta Etkinlik (Banket) Servisi 11.Hafta Etkinlik (Banket) Servisi 12.Hafta Konuk Masasında Servis 13.Hafta Temel Sos ve Türeyenlerinin Servisi 14.Hafta Yiyecek ve İçecek Servisinde Hijyen ve Sanitasyon 15.Hafta Yiyecek ve İçecek Servisinin Denetimi
Ölçme ve Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Kısa Sınav 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav %20 Ara Sınav: %30 Yarıyıl Sonu Sınav: %50



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Kaynaklar

1.ŞENGÜL, S. (2020). Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım. Detay Yayıncılık, Ankara.
2.T.C. Millî Eğitim Bakanlığı (2019). Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı. Temel Sos ve Türeyenlerinin Servisi, Ankara.

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tarih vb. süreçler birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	3	3	4	4	4	5	3	5	5	5	3	4	4	4
ÖÇ2	3	3	3	4	4	4	3	5	5	5	3	4	4	4
ÖÇ3	3	3	3	4	4	4	3	5	5	5	3	4	4	4
ÖÇ4	3	3	3	4	4	5	3	5	5	5	4	4	5	4
ÖÇ5	4	3	4	5	4	4	3	4	4	4	3	3	5	4

ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
	3	3	4	4	4	3	4	5	5	5	3	4	4	4