

1. Hafta DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi
Dersin Kredisi	3 (3 Teorik + 0 Uygulama)
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin AKTS'si	3
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 13:00- 15:40
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Cuma 08:00-09:40
İletişim Bilgileri	emrahozcelik@harran.edu.tr 0414 318 3170 - 2256
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacaktır.
Dersin Amacı	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Uluslararası servis metotlarını uygulamak, 2- Kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, 3- Sosları servise hazırlatmak, 4- Yemek gruplarının servisini yaptırmak, 5- Vip konuklarla ilgilenir
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Kahvaltı servisi metotlarını belirlemek/uygulamak, Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak(Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Banketin servisi şeklini belirlemek/uygulamak(Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Kahvaltı kuveri hazırlatmak, Kahvaltı büfesini hazırlatmak(Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmak, Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak(Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Sos araç-gereçlerini hazırlatmak, Özelliklerine göre sos hazırlatmak(Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Sos servisini yaptırmak/takip etmek(Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Sos servisini yaptırmak/takip etmek(Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek, Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek (Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmek, Salataların servisini yaptırmak/takip etmek(Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek, Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek(Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Peynirlerin servisini yaptırmak/takip etmek, Konuk hakkında bilgi almak(Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, Konuğu karşılamak(Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, Konuğu karşılamak(Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Memnuniyetini kontrol etmek, Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak(Uzaktan Eğitim) 15. Hafta Memnuniyetini kontrol etmek, Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak(Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Usta, N., (1979) Fransız Mutfak Sanatı, Sofra ve Servis Bilgileri, Nadir Basımevi Sökmen, A., (2011) Yiyecek İçecek Servisi, Detay Yayınevi, Ankara

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	3	3	4	4	4	5	3	5	5	5	3	4	4	4	3
ÖÇ2	3	3	3	4	4	4	3	5	5	5	3	4	4	4	3
ÖÇ3	3	3	3	4	4	4	3	5	5	5	3	4	4	4	3
ÖÇ4	3	3	3	4	4	5	3	5	5	5	4	4	5	4	4
ÖÇ5	4	3	4	5	4	4	3	4	4	4	3	3	5	4	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Yiyecek İçecek Servisi	3	3	4	4	4	3	4	5	5	5	3	4	4	4	4