

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Servis Teknikleri
Dersin Kredisi	2 (2 Saat Teorik)
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Onur ERASLAN
Dersin AKTS'si	2
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 08:00 – 09:40
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Cuma 08:00 – 09:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 0414 3183000- 2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan eğitim. 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 yapılacak.
Dersin Amacı	Hizmet sektöründe ikram ve servisin, anlam ve önemini kavrayabilme. Temel servis tekniklerini ve serviste kullanılan malzemeleri öğretme. El becerisi kazandırma. Menü kavramı ve menü çeşitleri ile menü dizaynı, içeriği ve menü içecek ilişkisini kavrayabilme. İçecekleri tanıtmaya ve servis usullerini anlatma. Davetler ile ilgili detay bilgi sunma.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Bölümle ilgili temel kavramları bilir, 2. Yiyecek ve içecek bölümü organizasyon yapısını açıklar, 3. Servis departmanında kullanılan araç gereçleri bilir, 4. Servis öncesi hazırlıkları bilir, 5. Kuver açar, 6. Kurulan servis organizasyonunu çalıştırmayı ve denetlemeyi bilir.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Yiyecek ve İçecek Bölümü(Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Yiyecek ve İçecek Bölümü Organizasyon Yapısı(Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler(Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Servis Departmanındaki Araç ve Gereçlerin Kullanımı, Temizliği ve Bakımı(Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik(Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik(Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Servis Türleri(Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Servis Türleri(Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Temel Servis Bilgileri(Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Temel Servis Bilgileri(Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Temel Mutfak Bilgileri(Uzaktan Eğitim) 12. Hafta İçecek Bilgisi ve Servisleri(Uzaktan Eğitim) 13. Hafta İçecek Bilgisi ve Servisleri(Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Konuk İlişkileri ile İlgilenme(Uzaktan Eğitim) 15. Hafta Konuk Şikayetleri ile İlgilenme (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	Sökmen, A. (2011). Yiyecek ve İçecek Servisi, Ankara: Detay Yayıncılık. Tüksoy, A. (2002). Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Turhan Kitabevi, 2002.

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	5	4	3	2	3	3	4	3	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ2	5	4	3	2	3	5	4	3	5	3	5	5	3	4	5
ÖÇ3	5	4	3	2	3	3	3	4	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ4	4	4	2	3	3	3	3	3	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ5	4	4	2	3	3	3	3	3	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ6	4	4	3	3	3	4	4	4	5	3	5	5	3	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
Servis Teknikleri	5	4	3	3	3	4	4	3	5	3	5	4	3	3	4