

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Servis Teknikleri
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 10:10 – 12:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Çarşamba 08:00 – 09:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 414.3183000-2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. 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 2. Hafta Yiyecek ve İçecek Bölümü Organizasyon Yapısı 3. Hafta Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler 4. Hafta Servis Departmanındaki Araç ve Gereçlerin Kullanımı, Temizliği ve Bakımı 5. Hafta Kısa sınav - Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik 6. Hafta Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik 7. Hafta Servis Türleri 8. Hafta Servis Türleri 9. Hafta Ara sınav - Temel Servis Bilgileri 10. Hafta Temel Servis Bilgileri 11. Hafta Temel Mutfak Bilgileri 12. Hafta İçecek Bilgisi ve Servisleri 13. Hafta İçecek Bilgisi ve Servisleri 14. Hafta Konuk İlişkileri ve Şikayetler İle İlgilenme 15. Hafta Genel Değerlendirme
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Deneysel çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav : 20% Ara Sınav : 30 % Yarıyıl Sonu Sınav : 50 % Kısa Sınav Tarih ve Saati: 04/03/2020 (Ders Saatinde) Ara Sınav Tarih ve Saati: 01/04/2020 (Ders Saatinde)
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