

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Servisi
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin Gün ve Saati	Cuma 09:10-12:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 13:10-15:00
İletişim Bilgileri	Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK emrahozcelik@harran.edu.tr 0414 318 3170 - 2256
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	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 Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak 2 Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak 3 Kahvaltı kuveri hazırlatmak, Kahvaltı büfesini hazırlatmak 4 Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmak, Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak 5 Kısa Sınav - Sos araç-gereçlerini hazırlatmak, Özelliklerine göre sos hazırlatmak 6 Sos servisini yaptırmak/takip etmek 7 Sos servisini yaptırmak/takip etmek 8 Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek, Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek 9 Ara Sınav - Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmek, Salataların servisini yaptırmak/takip etmek 10 Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek, Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek 11 Peynirlerin servisini yaptırmak/takip etmek, Konuk hakkında bilgi almak 12 Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, Konuğu karşılamak 13 Memnuniyetini kontrol etmek, Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak 14 Memnuniyetini kontrol etmek, Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak 15 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 % Yarıyılsonu Sınav: : 50 % Kısa Sınav Tarih ve Saati: 06-03-2020 (Ders Saatinde) Ara Sınav Tarih ve Saati: 03-04-2020 (Ders Saatinde)

Kaynaklar	Usta, N., (1979) <i>Fransız Mutfak Sanatı, Sofra ve Servis Bilgileri</i> , Nadir Basımevi Sökmen, A., (2011) <i>Yiyecek İçecek Servisi</i> , 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