

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yiyecek İçecek Servisi-II	3101210	II	4+0	4	4
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Uluslararası servis metotlarının uygulanması, kahvaltı servisinin yapılması/yaptırılması, sosların servise hazırlanması, yemek gruplarının servisinin yaptırılması, VIP konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1- Uluslararası servis metotlarını uygular, 2- Kahvaltı servisi yapar, 3- Sosları servise hazırlar, 4- Yemek gruplarının servisini yaptırır, 5- VIP konuklarla ilgilenir.				
Dersin İçeriği	Uluslar Arası Servis Metotlarının Uygulanması, Kahvaltı Servisin Yapması/Yaptırılması, Sosların Servise Hazırlanması, Yemek Gruplarının Servisinin Yaptırılması, VIP Konuklarla İlgilenilmesi				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Kahvaltı Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması, Restorantın Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması.				
2	Bardaki Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması, Banketin Servis Şeklinin Belirlenmesi/Uygulanması.				
3	Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması, Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması.				
4	Kahvaltı Çeşitlerinin Servisinin Yaptırılması, Kahvaltı Servisinin Kapanış İşlemlerinin Yapılması				
5	Sos Araç-Gereçlerinin Hazırlanması, Özelliklerine Göre Sos Hazırlanması				
6	Sos Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
7	Ara Sınav				
8	Soğuk Başlangıçlarının Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Sıcak Başlangıçların Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
9	Hamur İşlerinin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Salataların Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
10	Ana Yemeklerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Tatlıların/Meyvelerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
11	Peynirlerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Konuk Hakkında Bilgi Alınması				
12	Personelin Bilgilendirilmesi Ve Görevlendirilmesi, Konuğun Karşılama				
13	Memnuniyetin Kontrol Edilmesi, Servis Akışının Takip Ve Kontrolünün Yapılması				
14	Memnuniyetin Kontrol Edilmesi, Servis Akışının Takip Ve Kontrolünün Yapılması				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. İşletme prosedürlerine uygun kahvaltı servis metotlarını belirleyebilir/uygulayabilir. 2. İşletme prosedürlerine uygun olarak restorantta uygulanacak servis metotlarını belirleyebilir/uygulayabilir. 3. İşletme prosedürlerine uygun olarak bardaki servis metotlarını belirleyebilir/uygulayabilir. 4. İşletme prosedürlerine uygun olarak banketin servis şeklini belirleyebilir/uygulayabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Gürel, M., Gürel, G. (1994). <i>Servis ve Bar</i> , Ankara: MEB Yayınları. Koçak, Nilüfer., (2004) <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav:% 40</b> <b>Final:% 60</b> <b>Bütünleme</b>					

Program Öğrenme Çıktıları İle Ders Öğrenim Kazanımları İlişkisi Tablosu															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖK1	3	3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖK2	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖK3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖK4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖK5	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
<b>ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi															
Dersler	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Yiyecek İçecek Servisi- II	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5