GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Servis Tekniği ve Uygulaması	
Ders Kodu / Course Code	1116G2018	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	6,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Yiyecek içecek ürünlerinin ön hazırlık ve servisini, servis ekipmanlarının hijyen kurallarını, menü takdimi ve sipariş alma prosedürlerini, Amerikan, Rus ve İngiliz servis şekillerini, alkollü ve alkolsüz içecek servisini öğrenmeleri amaçlanmaktadır.	.
İçeriği / Content	Servis personelinin görevleri, serviste kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların temizliği, içecek servisleri, servis şekilleri, menü hazırlamada ihtiyaç duyulacak bilgilerin edinilmesi.	.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yiyecek ve İçecek Servisi, Prof. Dr. Derman Küçükaltan, Beta Basım Yayım Dağıtım, 2015 Yiyecek ve İçecek Servisi, Doç.Dr. Alptekin Sökmen, Detay Yayıncılık, 2011 Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Teknik ve Yöntemleri, Yrd. Doç. Dr. Yaşar Yılmaz, Detay Yayıncılık, 2014 Banket Servis ve Yönetimi, Dr. Hüseyin Altınel, Detay Yayıncılık, 2017. Profesyonel mutfaklar: Planlama, tasarım, ekipman / Ed. Deniz Karameşeoğlu, Boyut Yayınları, 2014	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Servis personelinin özellikleri ve görevleri hakkında bilgi edinilmesi	.
2	Ekipmanlar ve ekipman temizliği konusunda teorik ve pratik bilgilerin edinilmesi	.
3	Menü hazırlamada dikkat edilecek noktaların öğrenilmesi	.
4	Mise an place işletmelere sağladığı faydaların öğrenilmesi	.
5	Kuver açma konusunda teorik ve pratik bilgilerin edinilmesi	.
6	Servis şekilleri, menü takdimi, sipariş alma gibi konularda teorik ve pratik bilgilerin edinilmesi	.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis ve Servis Personelinin Genel Özellikleri				
	.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Personelinin Genel Nitelikleri ve Diğer Servis Personelleri				
	.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Departmanında Kullanılan Malzemelerin Hijyeni				
	.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Departmanında Kullanılan Diğer Malzemelerin Hijyeni				
	.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mise an Place ve Masa Düzeni				
	.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü ve Menü Tanzimi				
	.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Kuralları ve Türleri				
	.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınavı				
	.				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Misafir Masasında Yapılan Özel Servisler ve Ziyafet Servisi ve Davet Kartları				
	.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büfe, Kokteyl ve Parti Servisi				
	.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alkolsüz İçeceklerin Servisi				
	.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alkollü İçeceklerin Servisi				
	.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Basamakları ve Müşteri İlişkileri				
	.				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hesap Tahsil Yöntemleri				
	.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hesap Tahsil Yöntemleri				
	.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	.				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	40,00	40,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2,00	28,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	50,00	50,00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	2,00	28,00
Toplam / Total:	46	98,00	176,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 176,00/30,00 = 5,87 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 176,00 / 30,00 = 5,87 ~ 6.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Servis personelinin özellikleri ve görevleri hakkında bilgi edinilmesi / .								2	3					4
2.Ekipmanlar ve ekipman temizliği konusunda teorik ve pratik bilgilerin edinilmesi / .				4	5				3					5
3.Menü hazırlamada dikkat edilecek noktaların öğrenilmesi / .					3		3		3	2		5		5
4.Mise an place işletmelere sağladığı faydaların öğrenilmesi / .									3					5
5.Kuver açma konusunda teorik ve pratik bilgilerin edinilmesi / .					5			5	3					5
6.Servis şekilleri, menü takdimi, sipariş alma gibi konularda teorik ve pratik bilgilerin edinilmesi / .					5			5	3		4			5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high