

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Servis Teknikleri		II	2+0	2	2
Ön koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Hizmet sektöründe ikram ve servisin, anlam ve önemini kavrayabilme. Temel servis tekniklerini ve serviste kullanılan malzemelerini öğretme. El becerisi kazandırma. Mönü kavramı ve mönü çeşitleri ile mönü dizaynı, içeriği ve Mönü-İçecek ilişkisini kavrayabilme. İçecekleri tanıma ve servis usullerini anlatma. Davetler ile ilgili detay bilgi sunma.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 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.				
Dersin İçeriği	Servis ve ikram organizasyonlarının kapsamı ve önemi, Servis ve ikram organizasyonlarında yönetim fonksiyonları, Servis ve ikram organizasyonlarının satışı, pazarlaması ve bütçesi				
Haftalar	Konular				
1	Yiyecek ve İçecek Bölümü				
2	Yiyecek ve İçecek Bölümü Organizasyon Yapısı				
3	Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler.				
4	Servis Departmanında ki Araç ve Gereçlerin Kullanımı, Temizliği ve Bakımı				
5	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik				
6	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik				
7	Ara Sınav				
8	Servis Türleri				
9	Temel Servis Bilgileri				
10	Temel Servis Bilgileri				
11	Temel Mutfak Bilgileri				
12	İçecek Bilgisi ve Servisleri				
13	İçecek Bilgisi ve Servisleri				
14	Konuk İlişkileri ve Şikayetler İle İlgilenme				
Genel Yeterlilikler					
1- Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlayabilir, 2- Yiyecek içecek ve ikram hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişine uyum sağlayabilir. 3- Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini kullanabilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alabilir. 4- Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını kullanabilir ve bu uygulamalarda aktif görev alabilir.					
Kaynaklar					
Sökmen, A. (2011). <i>Yiyecek ve İçecek Servisi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık, Tüksoy, A. (2002). <i>Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Ankara: Turhan Kitabevi, 2002.					
Değerlendirme Sistemi: Ara sınav(% 40), Final ve Bütünleme(% 60)					

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