

T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yiyecek İçecek Servisi		II. Yarıyıl	3+0	3	3

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	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.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
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	Sos araç-gereçlerini hazırlatmak, Özelliklerine göre sos hazırlatmak
6	Sos servisini yaptırmak/takip etmek
7	Ara Sınav
8	Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek, Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek
9	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

GENEL YETERLİLİKLER
İşletme prosedürlerine uygun kahvaltı servis metotlarını belirleyebilir / uygulayabilir. İşletme prosedürlerine uygun restorantta uygulanacak servis metotlarını belirleyebilir / uygulayabilir. İşletme prosedürlerine uygun bardaki servis metotlarını belirleyebilir / uygulayabilir. İşletme prosedürlerine uygun banketin servis şeklini belirleyebilir / uygulayabilir.

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

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARA SINAV : % 40 FİNAL : % 60 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	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