

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Oda Servisi	1210313	III	2+0	2	6
Ön koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Hizmet sektöründe ikram ve servisin, anlam ve önemini kavrayabilme. İçecekleri tanıma ve servis usullerini anlatma..				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Oda servisinin organizasyon yapısını oluşturur, 2. Oda servisinde sipariş alır, 3. Oda servisinde ön hazırlık yapar, 4. Odaya servis yapar, 5. Kişiyeye özel hizmet protokolünü bilir, 6. Mini bar işlemlerini 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	Oda servisi personelini planlamak				
2	Siparişeye uygun araç gereç seçimi yapmak yaptırmak				
3	Siparişeye göre miche an place yapmak yaptırmak				
4	Odaya servis yapmak yaptırmak Boşları toplamak toplatmak lerini yapmak				
5	Konuk karşılama, kayıt ve bilgi alma işlemlerini yapmak Yiyecek içecek ve servis işlem				
6	Mini bar menüsünü oluşturmak				
7	Ara Sınav				
8	Ürün çeşitliliğini korumak				
9	Mini bar hesap tahsilatını organize/kontrol etmek				
10	Mini bar temizliğini takip etme				
11	Mini barın teknik ekipman takibini yapmak				
12	Mini bar depo stoklarını takip etmek				
13	Ürün son kullanma tarihini takip etmek				
14	Servis protokol kuralları				
Genel Yeterlilikler					
1- Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlayabilir, 2- Yiyecek içecek ve ikram hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlayabilir. 3- Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir 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 ÇokDüşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 ÇokYüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Oda Servisi	5	4	3	3	3	4	4	3	5	3	5	4	3	3	4