

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yiyecek İçecek Servisi-2	1210215	II	2+0	2	2
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.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 tanıtmaya ve servis usullerini anlatma. Davetler ile ilgili detay bilgi sunma.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1-İkram ve servis uygulamalarını bilir 2-Servis organizasyonu kurmayı bilir 3-Kurulan servis organizasyonunu çalıştırmayı ve denetlemeyi bilir. 4-Uygulamada karşılaşılabilecek sorunları ve çözüm önerilerini bilir, 5-Yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlamayı bilir, 6- Yiyecek içecek işletmelerinde bütçeleme yapar				
Dersin İçeriği	Servis ve ikram organizasyonlarının kapsamı ve önemi, Servis ve ikram organizasyonlarında yönetim fonksiyonları, Servis ve ikram organizasyonlarının satışı, pazarlaması ve bütçesi				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Yiyecek İçecek Hizmetlerini Geliştiren Nedenler				
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Seçimi				
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlanması				
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlanması				
5	Yiyecek İçeceklerin Hazırlanması				
6	Yiyecek İçeceklerin Hazırlanması				
7	Ara Sınav				
8	Yiyecek İçecek Kontrolü				
9	Yiyecek İçecek Kontrolü				
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme				
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Başabaş Noktası Analizi				
12	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama				
13	Uygulama Çalışmaları				
14	Uygulama Çalışmaları				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
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- Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alabilir. 4- Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
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,					
<b>Değerlendirme Sistemi:</b> 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
<b>ÖÇ: ÖğrenmeÇıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 ÇokDüşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 ÇokYüksek</b>		

**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-II	5	4	3	3	3	4	4	3	5	3	5	4	3	3	4