

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food & Beverage Service I / Food & Beverage Service I	
Ders Kodu / Course Code	AŞ201B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Yiyecek-içecek servisi ile ilgili temel bilgileri vermek ve servis konusunda çalışma hayatında gerekli olacak becerileri kazandırmak.	To give basic information about food and beverage service and to gain necessary skills in working life in service.
İçeriği / Content	Servis kavramı ve servisin önemi, servis personeli, servis araç-gereçleri, servise hazırlık, servisle ilgili kurallar, servis teknikleri, bar ve içki servisi.	Service concept and service proposition, service personnel, service tools, service preparation, service rules, service technics, bar and drinks service.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yörükoğlu, M.Altuğ. (1995). Otel İşletmelerinde Servis Yönetimi, Konya: Damla Matbaacılık. Sökmen, Alptekin, (2008). Servis Tekniği ve Uygulamaları, Ankara: Detay Yayıncılık,	Yörükoğlu, M.Altuğ. (1995). Otel İşletmelerinde Servis Yönetimi, Konya: Damla Matbaacılık., Sökmen, Alptekin, (2008). Servis Tekniği ve Uygulamaları,, Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri uygulayabilir.	It may apply the technical information on the food and beverage service.
2	Yiyecek içecek servisi ile ilgili uygulama yapabilir.	Can practice about food and beverage service.
3	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri kullanabilir.	The physical environment, equipment and tools related to the area can be used.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servisin tanımı, önemi ve servis yerleri.				
	Service description, precaution and service locations.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis personeli ve görevleri				
	Service staff and duties				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Serviste kullanılan araç-gereç ve malzemeler				
	Tools and materials used in servicing				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servise hazırlık (Mise en place)				
	Service preparation (Mise en place)				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis teknikleri ve servisle ilgili kurallar.				
	Service techniques and service-related rules.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı servisi ve oda servisi.				
	Breakfast and room service.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bazı özel yemeklerin servisi.				
	Service of some special dishes.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Barın tanımı, bar çeşitleri.				
	Definition of bar, bar types.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bar personeli ve görevleri.				
	Bar staff and duties.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bar araç-gereçleri.				
	Bar tools and utensils.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İçecek çeşitleri ve servisi.			
		Variety of beverages and service.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Servis uygulamaları.			
		Service applications.			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Servis uygulamaları.			
		Service applications.			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Servis uygulamaları.			
		Service applications.			

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	40
Derse Katılım / Attending Lectures	1	20
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	20
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20
Toplam / Total:	4	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	60
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	20
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20
Toplam / Total:	3	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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	14	1.00	14.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Ev Ödevi / Homework	14	1.00	14.00
Toplam / Total:	72	13.00	143.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 143.00/30.00 = 4.77 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 143.00 / 30.00 = 4.77 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri uygulayabilir. / It may apply the technical information on the food and beverage service.	3	3	1	4	4	3	3	3	3	3
2.Yiyecek içecek servisi ile ilgili uygulama yapabilir. / Can practice about food and beverage service.	3	3	3	2	1	4	2	3	3	2
3.Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri kullanabilir. / The physical environment, equipment and tools related to the area can be used.	2	4	2	3	3	3	2	2	2	2

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