

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food & Beverage Service II / Food & Beverage Service II	
Ders Kodu / Course Code	AŞ202B	
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 Laboratuvar 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	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır.	In this lesson, students will be able to apply international service methods, to make breakfast service, to prepare sauces for service, to have service of food groups, and to take care of VIP guests.
İçeriği / Content	Beslenme, menü planlama, servis yapma, vip konuklara servis yapma konularını içermektedir.	Nutrition, menu planning, serving, VIP guests are served.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Sökmen, A. (2003) Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık Türksoy, A. (1997) Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Turhan Kitapevi Aktaş, A. (2001)Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Antalya: Livane Matbaası	Sökmen, A. (2003) Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık Türksoy, A. (1997) Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Turhan Kitapevi Aktaş, A. (2001)Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Antalya: Livane Matbaası
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Uluslararası servis metotlarını uygulayabilir.	Can apply international service methods.
2	Kahvaltı servisi yapabilir.	Breakfast can be served.
3	Sosları servise hazırlayabilir.	The sauces can prepare the service.
4	Yemek gruplarının servisini yapabilir.	It can serve meals for groups.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak			
	Identify / implement breakfast service methods	Identify / implement breakfast service methods			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak			
	Identify / implement the service methods in the room	Identify / implement the service methods in the room			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı kuveri hazırlamak	Kahvaltı kuveri hazırlamak			
	Prepare breakfast kuver	Prepare breakfast kuver			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yapmak	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yapmak			
	Serving breakfast varieties	Serving breakfast varieties			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sos hazırlamak	Sos hazırlamak			
	Preparing sauce	Preparing sauce			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sos servisi yapmak	Sos servisi yapmak			
	Sauce service	Sauce service			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamur işlerinin servisini yapmak	Hamur işlerinin servisini yapmak			
	Serving pastries	Serving pastries			
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
	Ana yemeklerin servisini yapmak	Ana yemeklerin servisini yapmak			
	Serving main courses	Serving main courses			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tatlıların/meyvelerin servisini yapmak	Tatlıların/meyvelerin servisini yapmak			
	Serving sweeties / fruit	Serving sweeties / fruit			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Peynirlerin servisini yapmak	Peynirlerin servisini yapmak			
	Serving cheeses	Serving cheeses			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konukları karşılamak	Konukları karşılamak			
	Meeting guests	Meeting guests			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Memnuniyet kontrolü yapmak	Memnuniyet kontrolü yapmak			
	To control satisfaction	To control satisfaction			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis akışını kontrol etmek	Servis akışını kontrol etmek			
	Checking the service flow	Checking the service flow			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vip konuklarla ilgilenmek	Vip konuklarla ilgilenmek			
	Vip to deal with guests	Vip to deal with guests			

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:		DDS

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
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	15.00	15.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	1.00	14.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	14	1.00	14.00
Toplam / Total:	59	27.00	144.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 144.00/30.00 = 4.80 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 144.00 / 30.00 = 4.80 ~			

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.Uluslararası servis metotlarını uygulayabilir. / Can apply international service methods.	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2
2.Kahvaltı servisi yapabilir. / Breakfast can be served.	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3
3.Sosları servise hazırlayabilir. / The sauces can prepare the service.	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2
4.Yemek gruplarının servisini yapabilir. / It can serve meals for groups.	1	3	2	2	2	2	3	2	3	3

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