

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Yiyecek İçecek Servisi	GST 303	3	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüzyüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Öğrencilerin servis araç gereçlerini tanıyarak servis yöntemlerini restaurantlarda uygulayabilmesini sağlamak				
Dersin Öğrenim Kazanımları	1	<i>Servis yöntemlerini bilir ve uygular</i>			
	2	<i>Servis için ön hazırlıkları yapar.</i>			
	3	<i>Yemek servisi yapabilir.</i>			
	4	<i>İçecek servisi yapabilir.</i>			
	5	<i>Masa hazırlayabilir.</i>			

DERS AKIŞI

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Servise Giriş	
2	Profesyonel Servis Yöntemleri	
3	Servis Mise en Place	Mise en place uygulamaları
4	Servis Mise en Place	
5	Farklı Alanlarda Servis Yöntemleri	Servis Yöntemleri Uygulamaları
6	Servis Alanı ve Ekipmanları	
7	ARA SINAV	
8	Klasik Servis Stilleri	Klasik servis uygulamaları
9	Yiyecek Servisi	Yemek servisi uygulamaları

10	Yiyecek Servisi	
11	Bar ve İçecek Servisi	Bar servisi uygulamaları
12	Servis Yöntemleri Uygulamaları	
13	Serviste Yönetimin Rolü	
14	Serviste Yönetimin Rolü	
KAYNAKLAR		
<ul style="list-style-type: none"> -Lendal, H. Kotschevar, V. Luciani,(2007). The Ultimate Guide For The Food Service Professionals, John Wiley&Sons Inc., New Jersey. -Mehmet Gürel , Gülol Gürel, Servis ve Bar , MEB Yayınları - Alptekin Sökmen , Yiyecek ve İçecek Servisi , Detay Yayıncılık - Servis Hazırlıkları Ders Kitabı , Meb Yayınları 		
DEĞERLENDİRME		
Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		