

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	Seçmeli	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör.				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.				
Dersin Amacı	Öğrencilerin servis araç gereçlerini tanıyarak servis yöntemlerini restaurantlarda uygulayabilmesini sağlamak				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Servise Giriş
2	Profesyonel Servis Yöntemleri
3	Servis Mise en Place
4	Servis Mise en Place
5	Farklı Alanlarda Servis Yöntemleri
6	Servis Alanı ve Ekipmanları
7	ARA SINAV
8	Klasik Servis Stilleri
9	Yiyecek Servisi
10	Yiyecek Servisi
11	Bar ve İçecek Servisi
12	Servis Yöntemleri Uygulamaları
13	Serviste Yönetimin Rolü
14	Serviste Yönetimin Rolü

KAYNAKLAR

Lendal, H. Kotschevar, V. Luciani,(2007). The Ultimate Guide For The Food Service

	Professionals, John Wiley&Sons Inc., New Jersey.
--	--