BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek ve İçecek Servisi	AŞÇ248	2	2 + 1	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)
Amaç	Öğrencinin meslek hayatında ihtiyaç duyacağı temel servis ve sunum bilgisini edinmesi.
Ders İçeriği	Servis usullerini, yaygın kullanılan sunum tekniklerinin öğretilmesi. Yiyecek içecek hizmetlerine tarihsel bakış ,Yiyecek içecek endüstrisi, Yiyecek içecek hizmetlerinde profesyonellik, Personel nitelikleri, Beceri ve bilgi, Müşteri ilişkileri,Servise ön hazırlık, Yiyecek içecek servis ekipmanları, Endüstride farklı servis uygulamaları, Klasik servis usulleri, Yemek servisi, Bar ve içecek servisi, Serviste yönerticinin rolü, Sofrada görgü
Ders Kaynakları	Sökmen, A. (2011). Yiyecek ve İçecek Servisi. Detay Yayıncılık, Axler, Bruce H. 1990. Food and beverage service / Bruce H. Axler, Carol A. Litrides. New York : Wiley.

Hafta	Konu
1	Servis ve bar hakkında genel bilgi
2	Yiyecek ve içecek bölümü, organizasyon yapısı
3	Servis personelinin nitelikleri, görev ve sorumlulukları
4	Servis departmanında kullanılan malzemeler ve bakımları I
5	Servis departmanında kullanılan malzemeler ve bakımları II
6	Servise Hazırlık/Ön Hazırlık (Mise en Place)
7	Yiyecek ve içecek işletmelerinde hijyen, sanitasyon
8	Servis usulleri
9	Servis alanlarında güvenlik
10	Menü
11	Servisin Tanımı, Önemi ve Servis Türleri
12	Temel Mutfak Bilgileri
13	İçecek bilgisi ve servisleri
14	Konuk ilişkileri ve şikâyetler ile ilgilenme

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olur ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Servis kavramını tanıma ve servis metotlarını uygulama edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek-içecek sektörüne ilişkin kavramları tanımlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek-içecek bölümü personelinin sahip olması gereken özellikleri ve sorumlulukları açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek ve içecek hijyeni ve sanitasyonu hakkında edinim	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-