



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek İçecek Hizmetleri	TRZ205	3	2 + 1	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Yüz yüze, örgün, sunum)				
Amaç	Yiyecek içecek hizmetlerinin kavranması ve yiyecek içecek işletmelerinde yapılan faaliyetlerin teorik olarak öğrenilmesi.				
Ders İçeriği	Yiyecek içecek alanında verilen hizmetler, menü planlama ve ürünlerin hazırlanması, sunumu teknikleri ele alınacaktır.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Dr. Samet KARAHAN				
Ders Kaynakları	Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay yayıncılık, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Alptekin Sökmen, 2014, Ankara, Detay Yayıncılık. ISBN: 9789758969227				

Hafta	Konu
1	Yiyecek Ve İçecek Hizmetlerinin Gelişimi
2	Yiyecek İçecek Gereksinimlerini Ortaya Çıkaran Faktörler
3	Yiyecek İçecek Bölümü ve Organizasyon Yapısı
4	Servis ve Bar Bölümü İş Tanımları ve İş Gereklere
5	Mutfak Bölümü İş Tanımları ve İş Gereklere
6	Temel Servis Kuralları
7	Servis Öncesi Son Hazırlıklar, Servis Basamakları
8	Beslenme ve Besin Öğeleri
9	Menü ve Menü Planlaması
10	Klasik Servis Usulleri (Fransız ve İngiliz Servisi)
11	Klasik Servis Usulleri (Rus ve Amerikan Servisi)
12	Mutfakta Bıçak Tutma ve Doğrama Yöntemleri
13	Pişirme Yöntemleri
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	3	8
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	4
Önceden planlanmış özel beceriler	Rol Yapma / Drama	2	4
Ara Sınav 1		10	1
Final		12	1
Ders İş Yüğü:		104	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,08	

Program Çıktıları	
1	Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.
2	Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözümler üretir.
4	Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.
5	Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.
6	Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.
7	Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir.
8	Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.
9	Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.
10	Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.
11	Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgiye sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.
13	Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.
14	Turizm İşletmeciliği bölümü mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Servis ve mutfak departmanlarında iş tanımı yapar.	5	4	4	5	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5
Menü hazırlar.	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	3	5
Yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırır.	5	4	5	4	5	3	5	4	4	4	4	4	5	4
Temel besin gruplarını tanıır.	5	5	3	3	3	4	4	3	4	5	5	4	4	4
Servis tekniklerini uygulayarak usulüne uygun yiyecek servisi yapar.	5	3	4	5	4	2	4	5	5	4	4	5	5	5
Ortalama Değer	5	4,2	4,2	4,4	4	3,8	4,2	4,4	4,4	4,4	4,2	4,2	4,2	4,6

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/376893>