



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek ve İçecek Servisi	AŞÇ248	4	2 + 1	3,0	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 yöneticinin 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- 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

Ortalama Değer