

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yiyecek İçecek Servisi-II	2201210	II	4+0	4	5
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Uluslararası servis metotlarının uygulanması, kahvaltı servisinin yapılması/yaptırılması, sosların servise hazırlanması, yemek gruplarının servisinin yaptırılması, VIP konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Uluslararası servis metotlarını uygular, 2- Kahvaltı servisi yapar, 3- Sosları servise hazırlar, 4- Yemek gruplarının servisini yaptırır, 5- VIP konuklarla ilgilenir.				
Dersin İçeriği	Uluslar Arası Servis Metotlarının Uygulanması, Kahvaltı Servisin Yapması/Yaptırılması, Sosların Servise Hazırlanması, Yemek Gruplarının Servisinin Yaptırılması, VIP Konuklarla İlgilenilmesi				
Haftalar	Konular				
1	Kahvaltı Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması, Restorantın Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması.				
2	Bardaki Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması, Banketin Servis Şeklinin Belirlenmesi/Uygulanması.				
3	Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması, Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması.				
4	Kahvaltı Çeşitlerinin Servisinin Yaptırılması, Kahvaltı Servisinin Kapanış İşlemlerinin Yapılması				
5	Sos Araç-Gereçlerinin Hazırlanması, Özelliklerine Göre Sos Hazırlanması				
6	Sos Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
7	Ara Sınav				
8	Soğuk Başlangıçlarının Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Sıcak Başlangıçların Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
9	Hamur İşlerinin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Salataların Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
10	Ana Yemeklerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Tatlıların/Meyvelerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi				
11	Peynirlerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Konuk Hakkında Bilgi Alınması				
12	Personelin Bilgilendirilmesi Ve Görevlendirilmesi, Konuğun Karşılama				
13	Memnuniyetin Kontrol Edilmesi, Servis Akışının Takip Ve Kontrolünün Yapılması				
14	Memnuniyetin Kontrol Edilmesi, Servis Akışının Takip Ve Kontrolünün Yapılması				
Genel Yeterlilikler					
1. İşletme prosedürlerine uygun kahvaltı servis metotlarını belirleyebilir/uygulayabilir. 2. İşletme prosedürlerine uygun olarak restorantta uygulanacak servis metotlarını belirleyebilir/uygulayabilir. 3. İşletme prosedürlerine uygun olarak bardaki servis metotlarını belirleyebilir/uygulayabilir. 4. İşletme prosedürlerine uygun olarak banketin servis şeklini belirleyebilir/uygulayabilir.					
Kaynaklar					
Gürel, M., Gürel, G. (1994). <i>Servis ve Bar</i> , Ankara: MEB. Yayınları. Koçak, Nilüfer., (2004) <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav:% 40					
Final:% 60					
Bütünleme					

Program Öğrenme Çıktıları İle DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6	PC7	PC8	PC9	PC10	PC11	PC12	PC13	PC14	PC15
ÖÇ1	3	3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ2	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ5	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PC: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi															
Dersler	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6	PC7	PC8	PC9	PC10	PC11	PC12	PC13	PC14	PC15
Yiyecek İçecek Servisi- II	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5