

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD AND BEVEREGA SERVICE-II / FOOD AND BEVEREGA SERVICE-II	
Ders Kodu / Course Code	ASP21120148310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak. Kahvaltı servisi yapmak. Sosları servise hazırlamak. yemek gruplarının servisini yaptırmak. VIP konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırılacaktır.	To apply international service methods to students with this course. Make breakfast service. Preparing sauces for servlets. Having service of food groups. VIP will be qualified to deal with guests.
İçeriği / Content	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek ve uygulamak. Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek ve uygulamak Bardaki servis metotlarını belirlemek ve uygulamak. Banketin servis şeklini belirlemek ve uygulamak. Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmak. Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak. Sos servisini yaptırmak ve takip etmek., Memnuniyeti kontrol etmek. Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak.	Identify and implement breakfast service methods. Determining and applying the service methods to be applied in the restaurant Determining and applying the service methods in the room. Determine and apply the service form of the banquet. Have breakfast served in a variety of ways. Breakfast service to make closing transactions. To make and follow the sauce service. To control the satisfaction. To follow and control the flow of the service.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Megep Servis Modülleri	Megep books
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mustafa Sarı	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kahvaltı servisi hazırlamak	Prepare breakfast service
2	Yemek gruplarının servisini yaptırtmak;	Having service of food groups;
3	Servis esnasında yabancı dil kullanabilmek;	To use foreign language during service;
4	Müşteri ve personel ilişkilerinde yeterli olmak;	To be competent in customer and staff relations;

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek ve uygulamak. Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek ve uygulamak.				
	Identify and implement breakfast service methods. To determine and apply the service methods to be applied in the restaurant.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bardaki servis metotlarını belirlemek ve uygulamak. Banketin servis şeklini belirlemek ve uygulamak.				
	Identify and implement service methods in the room. To determine and implement the service of a banker service.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı kuveri hazırlamak. Kahvaltı büfesini hazırlamak.				
	Breakfast kuveri prepare. Prepare breakfast buffet.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırtmak. Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak.				
	Have breakfast served in a variety of ways. Breakfast service to make closing transactions.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sos araç-gereçlerini hazırlamak. Özelliklerine göre sos hazırlamak.				
	To prepare the sauce tools. To prepare the sauce according to the characteristics.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sos servisini yaptırtmak ve takip etmek.				
	To make and follow sauce service.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak ve takip etmek Sıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek.				
	To make and follow the services of the cold starters To make / follow the services of the hot starters.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arasınnav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamur işlerinin servisini yaptırtmak ve takip etmek. Salataların servisini yaptırtmak ve takip etmek.				
	To make and follow the service of pastries. To make and follow the service of the cakes.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ana yemeklerin servisini yaptırtmak ve takip etmek. Tatlıların ve meyvelerin servisini yaptırtmak ve takip etmek.				
	To make and follow the service of the main dishes. To make and follow the service of sweet and fruity.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmek. Konuk hakkında bilgi almak.				
	Have cheeses served / followed. Get information about the guest.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek. Konuğu karşılamak				
	Inform and assign the staff. Meet the guest				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek. Konuğu karşılamak				
	Inform and assign the staff. Meet the guest				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Memnuniyetini kontrol etmek. Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak.				
	To control your satisfaction. To follow and control the flow of the service.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar				
	An overview				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönemsonu sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	2.00	28.00
Tartışma / Discussion	10	2.00	20.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	10	1.00	10.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1.00	10.00
Toplam / Total:	60	10.00	98.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Kahvaltı servisi hazırlamak / Prepare breakfast service	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.Yemek gruplarının servisini yaptırtmak; / Having service of food groups;	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3.Servis esnasında yabancı dil kullanabilmek; / To use foreign language during service;	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4.Müşteri ve personel ilişkilerinde yeterli olmak; / To be competent in customer and staff relations;	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high