

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD AND BEVERAGE SERVICE -I / FOOD AND BEVERAGE SERVICE -I	
Ders Kodu / Course Code	TRZ1062018839	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Uluslararası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, VIP konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırmak..	Applying the methods of the international service, breakfast service, do / make, sauces service to prepare food groups to have service, gain the ability to deal with VIP guests
İçeriği / Content	Restoran Salonlarını Düzenlemek. Barların servis alanlarını düzenlemek. Ziyafet ve Konferans Salonlarını düzenlemek., Oda servis ofislerini düzenlemek. Teknik donanımları kontrol etmek. Menü kartını sunmak ve takip etmek. Sipariş alınmasını sağlamak. Adisyon Açmak. Hesap tahsili ve Fatura kesmek. Kapanış Raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek. Ödeme işlemlerinin takibini yapmak. Kapanış görev dağılımı yapmak.	Restaurant Fields to edit. Bar to organize service areas. To organize the banquet and conference hall., To arrange room service office. To check technical equipment. And to present a menu card to follow. Ensure the receipt of your order. Addition to open. Billing and collection of accounts hacked. Closing Report and to take the message to the relevant departments. To keep up with the payments. Closing make the distribution of tasks.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mustafa SARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek içecek servisinin önemini kavramak;	To understand the importance of food and beverage service;
2	Servis araç ve gereçlerini kullanabilmek;	Use tools and equipment of Service;
3	Uluslar arası servis metotlarını uygulamak;	Applying the methods of international service;
4	Kahvaltı servisi yapmak/yaptırtmak;	Breakfast is to do / make;
5		

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restaurant salonlarını Düzenlemek Barların Servis Alanlarını Düzenlemek				
	Editing restaurant areas, Bar Services Editing Fields.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafet ve konferans salonlarını Düzenlemek Oda servisi Ofislerini düzenlemek				
	To organize the banquet and conference rooms, room service office to arrange.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Teknik Donanımlarını kontrol etmek Rezervasyon alma işlemlerini gerçekleştirmek				
	To check the technical equipment, perform Reservation receive.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rezervasyon dağılımını kontrol etmek ve ilgili departmanlara iletmek				
	To control the distribution and reservation of room to make the control preparation forwarded to the relevant department.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis Öncesi Meeting yapmak Konukları karşılamak/Yerleştirmek				
	Pre-Meeting service to make the guest meet / To Place.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü kartını sunmak/takip etmek Sipariş alınmasını sağlamak				
	To offer a menu card / follow, ensure receipt of order.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Son Kontrolleri yapmak				
	Recommended to ensure that the sales done, ask guest satisfaction.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınavı				
	midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Önerili Satış Yapılmasını sağlamak Konuk memnuniyetini sormak				
	Service to regulate the flow / to follow. .				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis akışını düzenlemek/ takip etmek				
	Account to be charged / To follow, to bid farewell to the guests.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hesabı tahsil etmek/ takip etmek Konukları uğurlamak				
	Opening addition, collection and billing account hack, get the Closure Report and to forward to the relevant departments.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adisyon Açmak Hesap tahsili ve Fatura kesmek Kapanış Raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek				
	Make the control of the additions that turn on, do the follow-up to the introduction of additional product additions.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapmak Adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapmak				
	Make the control of the additions that turn on, do the follow-up to the introduction of additional product additions				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ödeme işlemlerinin takibini yapmak Kapanış görev dağılımı yapmak				
	To keep up with the transaction, to closing the distribution of tasks.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Malzeme ve ekipmanlarının stoklarını sağlamak				
	Material and provide a stock of equipment, do a final check.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem Sonu Sınav				
	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	3	14.00	42.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	14.00	14.00
Bireysel Çalışma / Self Study	3	14.00	42.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	5.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	5.00	10.00
Toplam / Total:	13	54.00	120.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes								
	1.1.1	2.1.1	2.1.2	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2
1.Yiyecek içecek servisinin önemini kavramak; / To understand the importance of food and beverage service;	4		4		4	4			4
2. Servis araç ve gereçlerini kullanabilmek; / Use tools and equipment of Service;	5		5		5	4			4
3.Uluslar arası servis metotlarını uygulamak; / Applying the methods of international service;	3		5		4	5			4
4.Kahvaltı servisi yapmak/yaptırtmak; / Breakfast is to do / make;	4		4		5	5			4
5. /									

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