

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food and Beverage Service / Food and Beverage Service	
Ders Kodu / Course Code	GMS21052021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
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		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Her türlü servis yöntemi, servis personeli, araç-gereçleri, masa düzeni, serviste hijyen kurallarının öğretilmesi.	All kinds of service methods, service personnel, tools and equipment, table layout, teaching hygiene rules in the service
İçeriği / Content	Öğrencilerin yiyecek içecek hizmetlerinin yapıldığı tüm alanlarda tüketici ile buluşulan son nokta olan servis sürecinde gerekli olan temel bilgi ve becerileri edinmesini sağlamaktır.	To enable students to acquire the basic knowledge and skills necessary in the service process, which is the last point where the consumer is met in all areas where food and beverage services are performed.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜ HAKKINDA GENEL BİLGİLERE SAHİP OLMA	HAVING GENERAL INFORMATION ABOUT THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR
2	YİYECEK VE İÇECEK SERVİS PERSONELLERİNİ TANIMA	GETTING TO KNOW FOOD AND BEVERAGE SERVICE PERSONNEL
3	YİYECEK VE İÇECEK SERVİS AŞAMLARI VE EKİPMANLARINI ÖĞRENME	LEARNING THE STAGES AND EQUIPMENT OF FOOD AND BEVERAGE SERVICE

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜ				
	FOOD AND BEVERAGE SECTOR				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK VE İÇECEK SERVİS PERSONELİ				
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE PERSONNEL				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK VE İÇECEK SERVİS AŞAMLARI VE EKİPMANLARI				
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE STAGES AND EQUIPMENT				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	MENÜ BİLGİSİ VE PLANLAMASI				
	MENU INFORMATION AND PLANNING				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İÇECEKLER VE İÇECEK SERVİSİ				
	DRINKS AND BEVERAGE SERVICE				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	SERVİS AŞAMALARI (MASA SERVİSİ & SELF SERVİS)				
	STAGES OF SERVICE (TABLE SERVICE & SELF-SERVICE)				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ÖZEL SERVİS ŞEKİLLERİ				
	SPECIAL FORMS OF SERVICE				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GELİŞMİŞ SERVİS TEKNİKLERİ				
	ADVANCED SERVICE TECHNIQUES				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	PROTOKOL SERVİSİ				
	PROTOCOL SERVICE				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ETKİNLİK (BANKET) SERVİSİ				
	EVENT (BANQUET) SERVICE				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİNİN DENETİMİ				
	SUPERVISION OF FOOD AND BEVERAGE SERVICE				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON				
	HYGIENE AND HYGIENE IN THE FOOD AND BEVERAGE SERVICE SANITATION				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK VE İÇECEK BÖLÜMLERİNDE KALİTE SİSTEMLERİ				
	QUALITY SYSTEMS IN FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENTS				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ KONTROL TEMELLERİ				
	BASICS OF FOOD AND BEVERAGE SERVICE CONTROL				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final 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
Bireysel Çalışma / Self Study	18	2.00	36.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	14	4.00	56.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	62	12.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 150.00/30.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 30.00 = 5.00 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜ HAKKINDA GENEL BİLGİLERE SAHİP OLMA / HAVING GENERAL INFORMATION ABOUT THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR	5	5	5	5	5	5
2.YİYECEK VE İÇECEK SERVİS PERSONELLERİNİ TANIMA / GETTING TO KNOW FOOD AND BEVERAGE SERVICE PERSONNEL	5	5	5	5	5	5
3.YİYECEK VE İÇECEK SERVİS AŞAMLARI VE EKİPMANLARINI ÖĞRENME / LEARNING THE STAGES AND EQUIPMENT OF FOOD AND BEVERAGE SERVICE	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