

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD AND BEVERAGE SERVICES I / FOOD AND BEVERAGE SERVICES I	
Ders Kodu / Course Code	9022002212018	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Short Cycle / Short Cycle	
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)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı; yiyecek-İçecek hizmetlerinde servis kapanış işlemleri, rezervasyon sistemi oluşturma, servis öncesi işlemler, kasa işlemleri ve salon yerleşimidir.	The aim of this course, food and beverage services, the service shutdown operations, creating a reservation system, pre-processing service, safe operations and hall settlement.
İçeriği / Content	Restaurant Salonlarını Düzenlemek, Barların Servis Alanlarını Düzenlemek, Ziyafet ve Konferans Salonlarını Düzenlemek, Oda servisi ofislerini düzenlemek, Teknik donanımları kontrol etmek, Rezervasyon alma işlemini gerçekleştirmek, Rezervasyon dağılımını kontrol etmek ve ilgili departmanlara iletmek, Salonların hazırlık kontrolünü yapmak, Servis öncesi Meeting yapmak, Konukları karşılamak / yerleştirmek, Menü kartını sunmak / takip etmek, Sipariş alınmasını sağlamak, Önerili satış yapılmasını sağlamak, Konuk memnuniyetini sormak, Servis akışını düzenlemek / takip etmek, Hesabı tahsil etmek / takip etmek, Konukları uğurlamak, Adisyon açmak, Hesap tahsili ve fatura kesmek, Kapanış raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek, Adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapmak, Adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapmak, Ödeme işlemlerinin takibini yapmak, Kapanış görev dağılımı yapmak, Malzeme ve ekipmanlarının stoklarını sağlamak ve Son kontrolleri yapmak.	Edit the restaurant halls , edit the bars in the fields, edit banquet and conference rooms, edit the room service offices, control the process of making reservation perform to technical equipment, control the distribution of reservation about departments communicate, control of the halls, to make preparation to service before the meeting, to meet the guests / place, the menu card present / to follow, to ensure receipt of order, selling advice offer ensure, guest satisfaction, ask, in the flow of edit / keep track of the account to be charged / to follow, the guests see off, turn addition, the collection of account and invoices, closing receive and transmit reports to relevant units, opened to control, additional product to follow-up entry, follow up the payment procedures , distribution of tasks to do closing, materials and stocks and provide equipment to do the last checks.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Nilüfer KOÇAK, Detay Yayıncılık, Ankara, 2009.	Food & Beverage Services Management, Nilüfer KOÇAK, Detay Publishing, Ankara, 2009.

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Salonların yerleşimini planlamak	
2	Rezervasyon sistemini oluşturmak	
3	Servis öncesi işlemleri yürütmek	
4	Servis sırasında yapılan işlemleri yürütmek	
5	Kasa işlemlerini yapmak	
6	Kasa işlemlerinin takibini yapmak	
7	Servis kapanış işlemlerinin yapılmasını sağlamak	

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Restaurant salonlarını düzenlemek Barların servis alanlarını düzenlemek				
2	Ziyafet ve konferans salonlarını düzenlemek Oda servisi ofislerini düzenlemek				
3	Teknik donanımları kontrol etmek Rezervasyon alma işlemini gerçekleştirmek				
4	Rezervasyon dağılımını kontrol etmek ve ilgili departmanlara iletmek Salonların hazırlık kontrolünü yapmak				
5	Servis öncesi meeting yapmak Konukları karşılamak/yerleştirmek				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Menü kartını sunmak/takip etmek Sipariş alınmasını sağlamak				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Önerili satış yapılmasını sağlamak Konuk memnuniyetini sormak				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis akışını düzenlemek/takip etmek Hesabı tahsil etmek/takip etmek				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konukları uğurlamak Adisyon açmak				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hesap tahsili ve fatura kesmek Kapanış raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapmak Adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapmak				
13	Ödeme işlemlerinin takibini yapmak				
14	Kapanış görev dağılımı yapmak				
15	Malzeme ve ekipmanlarının stoklarını sağlamak Son kontrolleri yapmak				
16	Dönem Sonu Sınavı				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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 İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	15.00	15.00
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	15.00	15.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	6.00	84.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	6.00	84.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	32	44.00	200.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 200.00/30.00 = 6.67 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 200.00 / 30.00 = 6.67 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Salonların yerleşimini planlamak /										
2.Rezervasyon sistemini oluşturmak /										
3.Servis öncesi işlemleri yürütmek /										
4.Servis sırasında yapılan işlemleri yürütmek /										
5.Kasa işlemlerini yapmak /										
6.Kasa işlemlerinin takibini yapmak /										
7.Servis kapanış işlemlerinin yapılmasını sağlamak /										

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