

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD AND BEVERAGE SERVICES II / FOOD AND BEVERAGE SERVICES II	
Ders Kodu / Course Code	9022002222018	
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; uluslararası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak ve vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırmaktır.	The aim of this course, applying the methods of international service, breakfast service, to make dressing room to prepare food groups, service to have competence to provide care and vip guests.
İçeriği / Content	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak, Kahvaltı kuveri hazırlamak, Kahvaltı büfesini hazırlamak, Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmak, Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak, Sos araç-gereçlerini hazırlamak, Özelliklerine göre sos hazırlamak, Sos servisini yaptırmak/takip etmek, Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek, Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek, Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmek, Salataların servisini yaptırmak/takip etmek, Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek, Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek, Peynirlerin servisini yaptırmak/takip etmek, Konuk hakkında bilgi almak, Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, Konuğu karşılamak, Memnuniyetini kontrol etmek ve Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak.	Breakfast service methods to determine/apply, to be applied service methods in restaurant to determine/implement, the methods of the bar service identify/implement, determine the shape of banquet service/apply, breakfast cover to prepare breakfast buffet to prepare breakfast to conduct a variety of service, breakfast service, to make the closing process, sauce-equipment of the vehicle to prepare the sauce by properties to prepare sauce to conduct a service/to follow, cold beginnings service to conduct a / to follow, hot beginnings to conduct a service/follow-up, to work dough to conduct a service/to follow, salads service to conduct/to follow, the main dishes to conduct a service/to follow, sweets/fruits to conduct a service/to follow, cheeses service to conduct/to follow, to learn about guest, personnel to inform and to hire, to meet the guest, satisfaction to control and follow-up and to do 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	Konaklama ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları, Alptekin SÖKMEN, Detay Yayıncılık, Ankara, 2009.	Accommodation and Food&Beverage Service Establishments and Technique Applications, Alptekin SÖKMEN, Detay Publishing, Ankara, 2009.

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Uluslararası servis metotlarını uygulamak	
2	Kahvaltı servisi yapmak/yaptırtmak	
3	Soslari servise hazırlatmak	
4	Yemek gruplarının servisini yaptırtmak	
5	Vip konuklarla ilgilenmek	

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/uygulamak Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltı kuveri hazırlamak Kahvaltı büfesini hazırlamak				
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				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sos araç-gereçlerini hazırlamak Özelliklerine göre sos hazırlamak				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Sos servisini yaptırtmak/takip etmek				
7	Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek Sıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek				
8	Ara Sınav				
9	Hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmek				
10	Salataların servisini yaptırtmak/takip etmek				
11	Ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmek				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmek Konuk hakkında bilgi almak				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Memnuniyetini kontrol etmek Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	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)
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
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav için Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	15.00	15.00
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.Uluslararası servis metotlarını uygulamak /										
2.Kahvaltı servisi yapmak/yaptırtmak /										
3.Sosları servise hazırlamak /										
4.Yemek gruplarının servisini yaptırtmak /										
5.Vip konuklarla ilgilenmek /										

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