

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	GMS2112548	Güz Dönemi	3+0	3	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Banu ÖZDEN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere, yiyecek içecek işletmelerinde servis ile alakalı hem teknik, hem de pratik ve sosyal anlamda nasıl bir hizmet vermeleri gerektiğini öğretmeyi amaçlamaktadır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin Hedefleri ve sektörü tanıma,Yiyecek içecek hizmetlerine giriş,Yiyecek içecek hizmetlerinde çalışanlar, görev ve nitelikleri / Farklı rütbelendirme sistemleri,Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan ekipmanlar,Yiyecek içecek işletmelerinde ön hazırlık ve kuver açma,Uluslararası sunum tarzları ,İçecek servisi, tarihsel gelişimi ve kavramlar,Protokol servis kuralları,Sofra diplomasisi ve gastrodiplomasi ,Servis eğitimi satış teknikleri ,Menü kavramları, tarihçesi ve çeşitleri ,Mükemmel bir hizmet verebilmenin incelikleri I,Mükemmel bir hizmet verebilmenin incelikleri II,Mükemmel bir hizmet verebilmenin incelikleri III; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan ekipmanları belirler.		Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
	Yiyecek içecek işletmelerinde ön hazırlık, kuver açma ve servis kurallarını anlar.		1, 16, 19, 9	A, C	
	Yiyecek içecek hizmetlerinde bilgi ve beceri kazanır.		1, 16	A, C	
	Yiyecek içecek hizmetlerinde mükemmel servis verebilmenin inceliklerini çözümler.		1, 10, 16, 9	A, C	
	Yiyecek içecek hizmetlerinde mükemmel servis verebilmenin inceliklerini çözümler.		1, 16, 19	A, C	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular		Ön Hazırlık		
1	Dersin Hedefleri ve sektörü tanıma				
2	Yiyecek içecek hizmetlerine giriş				
3	Yiyecek içecek hizmetlerinde çalışanlar, görev ve nitelikleri / Farklı rütbelendirme sistemleri				
4	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan ekipmanlar				
5	Yiyecek içecek işletmelerinde ön hazırlık ve kuver açma				
6	Uluslararası sunum tarzları				
7	İçecek servisi, tarihsel gelişimi ve kavramlar				
8	Protokol servis kuralları				
9	Sofra diplomasisi ve gastrodiplomasi				
10	Servis eğitimi satış teknikleri				
11	Menü kavramları, tarihçesi ve çeşitleri				
12	Mükemmel bir hizmet verebilmenin incelikleri I				
13	Mükemmel bir hizmet verebilmenin incelikleri II				
14	Mükemmel bir hizmet verebilmenin incelikleri III				
Değerlendirme Yöntemleri			Sınava Katkısı		
Ara Sınav			50		
Genel Sınav			50		

Kaynaklar
Öğretim görevlisi ders notlarıT.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Yiyecek ve İçecek Servisi (https://www.youtube.com/watch?v=EJobkQwqQ-g)