



## YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

**Okul/Fakülte:** TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ MESLEK YÜKSEKOKULU

**Bölüm/Program:** AŞÇILIK - TÜRKÇE

<b>Ders Dili:</b>	Türkçe	<b>Ders Kodu:</b>	GAST243
<b>Ders Türkçe İsmi:</b>	SERVİS TEKNİĞİ VE YÖNETİMİ		
<b>Ders İngilizce İsmi:</b>	FOOD SERVICES MANAGEMENT		
<b>Dersi Verecek:</b>	Öğrt. Gör Sanal Hoca 2 AŞÇILIK - TÜRKÇE 2		
<b>Dersin Türü:</b>	ZORUNLU	<b>Dersin Seviyesi:</b>	ÖNLİSANS
<b>Yıl</b>	2	<b>Semester</b>	3
<b>Ders Kredisi:</b>	3	<b>AKTS Kredisi:</b>	5
<b>Teori(saat/hafta):</b>	3,00	<b>Uygulama(saat/hafta):</b>	1,00
		<b>Laboratuvar(saat/hafta):</b>	0,00

<b>Dersin İçeriği:</b>	Bu ders bilgi, beceri ve çeşitli gıda hizmetleri yönetimi faaliyetleri yönetiminde meydan almaya yeteneği kazandırmak için tasarlanmıştır. Böylece yiyecek servis operatörleri ve sektörde son derece yetenekli yöneticileri olacak .
<b>Öğrenme Kazanımları:</b>	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmak için sentezleyebilecek İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek
<b>Dersin Amaçları:</b>	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Diğer
<b>Öğrenci İş Yüğü:</b>	

	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları Ders planlama
<b>AKTS Formülü:</b>	125/25=5
<b>Kaynaklar:</b>	Ders Kitabı: Foodservice Management: Principles and Practices, June Payne-Palacio, Monica Theis, Prentice Hall, 2012 Yardımcı Ders Kitabı: Foodservice Management Fundamentals, Dennis R. Reynolds, Wiley, 2013
<b>Değerlendirme:</b>	
<b>İşe Yerleştirme(Staj):</b>	
<b>Ön Koşul Ders Kodları:</b>	
<b>1. Hafta (19 – 23 Eylül)</b>	Giriş ve Temel Prensipler
<b>2. Hafta (26 – 30 Eylül)</b>	Mutfak ve Servis Personeli ile İlgili Temel Bilgiler
<b>3. Hafta (3 – 7 Ekim)</b>	Servis Alanlarında Hijyen, Güvenlik ve İlk Yardım
<b>4. Hafta (10 – 14 Ekim)</b>	Servis Departmanında Kullanılan Fiziki Alan ve Malzeme Bilgisi
<b>5. Hafta (17 – 21 Ekim)</b>	Servis Hizmetleri ile İlgili Temel Bilgiler ve Uluslararası Mutfak Literatürü
<b>6. Hafta (24 – 28 Ekim)</b>	Temel Servis Teknikleri ve Taşıma Usuller
<b>7. Hafta (31 - 4 Kasım)</b>	Ara Sınav Haftası
<b>8. Hafta (7 - 11 Kasım)</b>	Servis Öncesi Hazırlıklar
<b>9. Hafta (14 – 18 Kasım)</b>	Servis Öncesi Hazırlıklar
<b>10. Hafta (21 – 25 Kasım)</b>	Mönüler ve Menü Planlaması
<b>11. Hafta (28 - 2 Aralık)</b>	Mönüler ve Menü Planlaması
<b>12. Hafta (5 – 9 Aralık)</b>	Konuğa Servis Uygulamaları
<b>13. Hafta (12 -16 Aralık)</b>	Konuğa Servis Uygulamaları
<b>14. Hafta (19 - 23 Aralık)</b>	Konuğa Servis Uygulamaları
<b>15. Hafta (24 – 30 Aralık)</b>	Final Sınav Haftası
<b>16. Hafta</b>	Final Sınav Haftası
<b>17. Hafta</b>	
<b>18. Hafta</b>	
<b>19. Hafta</b>	
<b>20. Hafta</b>	
<b>21. Hafta</b>	

<b>22. Hafta</b>	
<b>23. Hafta</b>	
<b>24. Hafta</b>	
<b>25. Hafta</b>	
<b>26. Hafta</b>	
<b>27. Hafta</b>	
<b>28. Hafta</b>	

---