



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
İKRAM HİZMETLERİ

TİH107 Servis Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TİH107	Servis Teknikleri	4	4	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
İKRAM HİZMETLERİ		Yok	Öğr.Gör. İbrahim DEMİR https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=187587 ahdevefa.ibrahim@gmail.com	Yok	

Dersin Amacı :

Kahvaltı servis metotları, Restoranda uygulanacak servis metotları, Bardaki servis metotları, Sos araç-gereçleri, sos çeşitleri, Banketin servis şekli, Kahvaltı kuveri ve büfesi, Kahvaltı çeşitleri, servisi ve servis kapanışı, Soğuk ve sıcak başlangıçlar, servisi, Hamur işleri ve salatalar, Ana yemek, meyve ve tatlı servisi, Personeli bilgilendirmek, görevlendirmek, Konuk karşılamak, Memnuniyeti tespit etme. Kuver çeşitlerinin öğretilmesi ve kuver açma becerisinin kazandırılması, Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan servis personelinin ve görevlerinin öğretilmesi, sektörel niteliklerin kazandırılması, Protokol servisi ve protokol servis düzenin öğretilmesi

Ders İçeriği :

Kahvaltı servis metotları, Restoranda uygulanacak servis metotları, Bardaki servis metotları, Sos araç-gereçleri, sos çeşitleri, Banketin servis şekli, Kahvaltı kuveri ve büfesi, Kahvaltı çeşitleri, servisi ve servis kapanışı, Soğuk ve sıcak başlangıçlar, servisi, Hamur işleri ve salatalar, Ana yemek, meyve ve tatlı servisi, Personeli bilgilendirmek, görevlendirmek, Konuk karşılamak, Memnuniyeti tespit etme.

Yöntem ve Teknikleri :Anlatım, Gösterip yaptırma, Uygulama

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Sökmen, Alptekin. (2001). Konaklama ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları. Ankara: Detay Yayıncılık.
Türksoy, Adnan. (1997). Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Turhan Kitabevi.
Denizer, Dündar. (2018) Yiyecek-İçecek Hizmetleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	2
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	5
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	Yiyecek içecek işletmeleri		Ders hakkında online araştırma yapmalı
2	Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapısı		
3	Yiyecek içecek servis personelleri ve görevleri		
4	Servis personellerinde bulunması gereken nitelikler		
5	Yiyecek-içecek servisi yaparken dikkat edilmesi gerekenler		
6	Masaların servise hazırlanması		
7	Ara Sınav		Sınav haftası öncesinde derste anlatılan konuların tekrarının yapılması gerekir.
8	Kuver türleri		
9	Servis Yöntemleri		Servis yöntemleri hakkında araştırma yapılmalı.
10	Servis Yöntemleri, Benzerlikleri ve Farklılıkları		
11	Ziyafet ve Protokol Servisi		
12	Servis Personelinin uyması gereken hijyen ve iş güvenliği kuralları		
13	Yarıyıl sonu sınavı		Dersle ilgili dönem boyu anlatılan konular tekrar edilmeli ve gözden geçirilmeli.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yiyecek içecek işletmeleri ve çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.
Ö02	Servis tekniklerini, serviste kullanılan malzemeleri, bunların kullanım şekillerini bilir ve bunları serviste uygular.
Ö03	Farklı servis teknikleri arasındaki farkı bilir ve usule göre gerekli olduğu zaman kullanır.
Ö04	Kuver açmayı, kuver çeşitlerini bilir ve uygular.
Ö05	Servis personelleri ve bunların görevleri hakkında bilgi sahibi olur ve niteliklerini bilir.
Ö06	Protokol servisini burada uyulması gereken kuralları bilir ve bunları uygular.
Ö07	Servis Personelinin uyması gereken hijyen ve iş güvenliği kurallarını öğrenir ve uygular.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P13	Rezervasyon alma, karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini yapar.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar
P11	İşletmelerin organizasyon yapısını ve iş süreçlerini açıklar.
P12	Yiyecek içecek hizmetlerinde beslenme ilkeleri, menü planlama, üretim, mutfak, servis hizmetleri ve atık azaltımı süreçlerini açıklar.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilimsel teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	12	3	36
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	4	48
Ödevler	1	7	7
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	12	1	12
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yüğü			111
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları												
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek												

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P08	P09	P10	P11	P12	P13
Tüm	4	4	5							5		
Ö01	5	2	4				4		4	5		
Ö02	4	4	5	4				5	4	5		3
Ö03	4	4	5		4					5		
Ö04	4	4	5							5		
Ö05	4	4	5			4	5		5	5		
Ö06	4	4	5							5	5	
Ö07	4	5	4	3	5	4	5		5	5		