**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS304 SERVİS TEKNİKLERİ |
| **Dersin Tanımı** | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan servis tekniklerinin, kuver çeşitlerinin, çalışan servis personelin ve görevlerinin anlatılması |
| **Dersin Kredisi** | 2 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | - |
| **Dersin Formatı** | Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | [ceyhunucuk@gantep.edu.tr](mailto:ceyhunucuk@gantep.edu.tr), Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | - |
| **Dersin Ön Koşulları** | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi |
| **Dersin Amacı** | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan servis tekniklerinin öğretilmesi ve servis yapabilme becerisinin kazandırılması,  Kuver çeşitlerinin öğretilmesi ve kuver açma becerisinin kazandırılması,  Yiyecek içecek işletmelerinde hiyerarşik yapının öğretilmesi  Protokol servisi ve protokol servis düzenin öğretilmesi  Barlar ve içkileri öğrenmesi |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması ve Uygulanması, Öğrencilerin uygulamaları tekrarlaması |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Yiyecek İçecek Departmanının (Bölümünün) Organizasyon Yapısı,  Servis Departmanında Kullanılan Malzemeler,  Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon,  Mise En Place (Ön Hazırlık), Servis metodları ve Genel Servis Kuralları,  Müşteri Masasında Yapılan Çalışmalar,  Barlar, İçkiler Hakkında Genel Bilgiler ve İçkilerin Servisi,  Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri İlişkileri ve Hesap Tahsil Yöntemlerini bilir ve uygular. |
| **Ders Geçme Koşulları** | * 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı  100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı * Öğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından sorumludur. Telafi için bütünleme yazılı sınavları yapılmaktadır |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci en az 6 saat devamsızlık yapma hakkına sahiptir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | Sökmen, Alptekin. (2001). Konaklama ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları. Ankara: Detay Yayıncılık. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu: Yiyecek İçecek Departmanının (Bölümünün) Organizasyon Yapısı, Yiyecek İçecek Alanlarında Dekoratif ve İşlevsel Tasarım** Amaç: Öğrencinin yiyecek içecek departmanının (bölümünün) organizasyon yapısını öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:-  Ölçme-Değerlendirme: Vize Sınavı |
| **2. Hafta** | **Konu: Yiyecek İçecek Departmanının (Bölümünün) Organizasyon Yapısı, Yiyecek İçecek Alanlarında Dekoratif ve İşlevsel Tasarım** Amaç: Öğrenci Yiyecek İçecek Alanlarında Dekoratif ve İşlevsel Tasarımı öğrenir  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:-  Ölçme-Değerlendirme: Vize Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu: Servis Departmanında Kullanılan Malzemeler**  Amaç: Öğrenci Servis Departmanında Kullanılan Malzemeleri öğrenir  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Vize Sınavı |
| **4. Hafta** | **Konu: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon**  Amaç: Öğrenci Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyonu öğrenir  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu: Mise En Place (Ön Hazırlık)**  Amaç: Öğrenci Mise En Place (Ön Hazırlık) öğrenir  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu: Servis Metotları ve Genel Servis Kuralları**  Amaç: Öğrenci Servis Metodlarını ve Genel Servis Kurallarını öğrenir ve uygular  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:-  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** | **Konu: Müşteri Masasında Yapılan Çalışmalar**  Amaç: Öğrenci Müşteri Masasında Yapılan Çalışmaları öğrenir ve uygular  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı, boşluk doldurma, doğru yanlış veya çoktan seçmeli sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorulardan 100 üzerinden başarısı. 6 saatten fazla devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu:** **Müşteri Masasında Yapılan Çalışmalar**  Amaç: Öğrenci Müşteri Masasında Yapılan Çalışmaları öğrenir ve uygular  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu: Barlar ve İçkilerin Servisi**  Amaç: Öğrenci Barlar, İçkiler Hakkında Genel Bilgiler ve İçkilerin Servisini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu: Barlar, İçkiler Hakkında Genel Bilgiler ve İçkilerin Servisi**  Amaç: Öğrenci Barlar, İçkiler Hakkında Genel Bilgiler ve İçkilerin Servisini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ile görsel ve videoların izlenmesi  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri İlişkileri ve Hesap Tahsil Yöntemleri**  Amaç: Öğrenci Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri İlişkileri ve Hesap Tahsil Yöntemlerini öğrenir  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ile görsel ve videoların izlenmesi  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu: Uluslararası Servis Yöntemleri ve Görgü Kuralları**  Amaç: Öğrenci Uluslararası Servis Yöntemleri ve Görgü Kurallarını öğrenir  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ile görsel ve videoların izlenmesi  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | **Konu: Uluslararası Servis Yöntemleri ve Görgü Kuralları**  Amaç: Öğrenci Uluslararası Servis Yöntemleri ve Görgü Kurallarını öğrenir  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin eleştirisini yapacağı eseri araştırması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı,  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorulardan 100 üzerinden başarısı. |