



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>	271214013	<b>DERSİN ADI</b>	Servis ve Bar Bilgisi
--------------------	-----------	-------------------	-----------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
IV	2	0	0	2	5	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( )	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Servis usullerini, yaygın kullanılan sunum tekniklerinin öğretilmesi.		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Öğrencinin meslek hayatında ihtiyaç duyacağı temel servis ve sunum bilgisini edinmesi.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>			
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri bilir Yiyecek içecek servisi becerilerine sahip olur ve uygulayabilir Yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olur ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilir		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Axler, Bruce H. 1990. Food and beverage service / Bruce H. Axler, Carol A. Litrides. New York : Wiley.		
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Şengül, S. (2020). Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım. Ankara: Detay Yayıncılık		
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

**DERSİN HAFTALIK PLANI**

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Servisin tanımı, önemi ve servis yerleri.
2	Servis personeli ve görevleri
3	Serviste kullanılan araç-gereç ve malzemeler
4	Servise hazırlık (Mise en place)
5	Servis usulleri
6	Konuğa servis ve servisle ilgili kurallar
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Kahvaltı servisi, oda servisi
9	Bazı özel yemekler ve sosların servisi
10	Barın tanımı, bar çeşitleri, bar personeli, bar araç-gereçleri
11	İçecek çeşitleri
12	Şaraplar ve şarap servisi
13	Kokteyller
14	Alkollü içkiler
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.		X	
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:** Doç. Dr. Barış DEMİRCİ