

Objectives of the Course

Giving technical knowledge about food and beverage service techniques; gaining some skills about food and beverage service which students need in their working life.

Course Contents

Concept of the food and beverage service, service personnel, equipments of the service, preparations of the service, serving guest and rules of service, concept of the bar and bevarage services

Recommended or Required Reading

Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Sökmen, Alptekin, 2008; Servis Tekniği ve Uygulamaları, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

The course will consist of theoretical presentations, in-class discussions, case studies, role-playing exercises, and application-based assignments. Active student participation will be encouraged to ensure the practical application of theoretical knowledge.

Recommended Optional Programme Components

Field trips, guest speakers, and seminars based on industry experience, in collaboration with hotel practices, are recommended as part of the course. These activities will help students consolidate their theoretical knowledge with industry-specific practice.

Presentation Of Course

The course will be delivered face-to-face, with course materials also available on digital platforms. Students are expected to attend class regularly and actively participate in practical activities.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Şule Ardiç Yetiş

Program Outcomes

1. Understand technical information about food and beverage service.
2. Possess and apply food and beverage service skills.
3. Understand service personnel and their duties.
4. Understand the definition of a bar, bar types, bar staff and their duties.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Definition of service, its importance and service locations	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Definition of service, its importance and service locations	
2	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Service personnel and their duties	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Service personnel and their duties	
3	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Tools, equipment and materials used in the service	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Tools, equipment and materials used in the service	
4	Sökmen, Alptekin, 2008; Servis Tekniği ve Uygulamaları, Detay Yayıncılık, Ankara.	Preparation for service (Mise en place)	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Preparation for service (Mise en place)	
5	Sökmen, Alptekin, 2008; Servis Tekniği ve Uygulamaları, Detay Yayıncılık, Ankara.	Service procedures	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Service procedures	
6	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Guest service and service-related rules	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Guest service and service-related rules	
7	Sökmen, Alptekin, 2008; Servis Tekniği ve Uygulamaları, Detay Yayıncılık, Ankara.	Breakfast service	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Breakfast service	
8				Mid-Term Exam	
9	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Room service	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Room service	
10	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Serving some special dishes	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Serving some special dishes	
11	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Definition of bar, types of bars	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Definition of bar, types of bars	
12	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Bar staff and their duties	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Bar staff and their duties	
13	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Bar equipment	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Bar equipment	
14	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Beverage varieties	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Beverage varieties	
15	Yörükoğlu,İlknur; M.Altuğ Yörükoğlu; 2007; Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Wines and cocktails, wine service	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	Wines and cocktails, wine service	
16				Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Uygulama / Pratik	1	8,00
Derse Katılım	14	4,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	10	4,00
Ara Sınav Hazırlık	2	3,00
Final Sınavı Hazırlık	4	2,00
Final	1	1,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	20,00
Final	60,00
Atölye	20,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22
L.O. 1	3	5	3	3	3	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2	2	2	1
L.O. 2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	1	1	2	3	2	5	5	1	1	1	5	1	1
L.O. 3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	5	2	5	2	2	2	3	2	2	5	2	
L.O. 4	3	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	3	3	3	3	3	2	3	3	5	3	

Table :

- P.O. 1 :** Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- P.O. 2 :** Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur
- P.O. 3 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 4 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 5 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 6 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, sentezler, analiz eder, yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 7 :** Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.
- P.O. 8 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.
- P.O. 9 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 10 :** İşletme, iktisat, yönetim ve pazarlama alanlarındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 11 :** Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 13 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 14 :** Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.
- P.O. 15 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 16 :** Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 17 :** Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.
- P.O. 18 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 19 :** Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
- P.O. 20 :** Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.O. 21 :** İlgi, yetenek, sosyal duyarlılık ve gönüllülük çerçevesinde kişisel değişime ve gelişime değer katan disiplinler arası alanlarda kendisini geliştirebilir.
- P.O. 22 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık ,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba
- L.O. 1 :** Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri kavrar.
- L.O. 2 :** Yiyecek içecek servisi becerilerine sahip olur ve uygulayabilir.
- L.O. 3 :** Servis personeli ve görevlerini kavrar.
- L.O. 4 :** Barın tanımı ve bar çeşitlerini, bar personelini ve görevlerini kavrar.