

İndirilme Tarihi

03.02.2026 13:12:05

GM220 - YIYECEK İÇECEK SERVİSİ VE SUNUM TEKNİKLERİ - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Yiyecek-içecek servisi ile ilgili temel bilgileri vermek ve servis konusunda çalışma hayatında gerekli olacak becerileri kazandırmak.

Dersin İçeriği

Ders; Servis kavramı ve servisin önemi, servis personeli, servis araç-gereçleri, servise hazırlık, servisle ilgili kurallar, servis teknikleri, bar ve içki servisi konularını içermektedir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Yiyecek ve içecek servisi - Doç Dr. Alptekin Sökmen-2011, Bilgisayar, Projeksiyon

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders; kaynaklardan elde edilmiş olan bilgilerin sunum şekline getirilmiş halinin derste interaktif bir şekilde işlenmesi ile yapılacaktır. Ayrıca sektörden temsilciler davet edilerek sektörün günümüzdeki uygulamaları öğrencilere aktarılacaktır. Bazı derslerde uygulama yapılması için sektörde tespit edilmiş bazı işletmelere ziyaretler gerçekleştirilecektir.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Dersin uygulamalı bir ders olması sebebi ile sektör ve temsilcileri ile sürekli iletişimde olunacak ve öğrencilere uygulama yaptırılarak faydalı olmaları sağlanacaktır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğretim Görevlisi Dr. Durmuş Ali Aydemir

Dersin Verilişi

Ders programında belirtilen sınıfta, belirtilen gün ve belirtilen saat dilimlerinde teorik olarak işlenecektir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Kayhan Karakaya

Program Çıktısı

1. Bu derse katılan öğrenci, yiyecek - içecek işletmelerini öğrenerek ve organizasyon yapıları hakkında bilgi sahibi olur.
2. Bu derse katılan öğrenci yiyecek - içecek personelinin görev ve sorumluluklarını öğrenir.
3. Bu derse katılan öğrenci, yiyecek - içecek işletmelerinde hijyen konusunda bilgi sahibi olur.
4. Bu derse katılan öğrenci, turizm işletmelerinde sanitasyon konusunda bilgi sahibi olur.
5. Bu derse katılan öğrenci, hijyen sanitasyon konularının yanında serviste uyulması gereken kurallar konusunda da bilgi sahibi olur.
6. Bu derse katılan öğrenci, serviste kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgi sahibi olur.
7. Bu derse katılan öğrenci menü planlama konusunda bilgi sahibi olur.
8. Vize Sınavı
9. Bu derse katılan öğrenci, servisin kapsamı, anlamı ve önemi konusunda bilgi sahibi olur.
10. Bu derse katılan öğrenci servis usulleri hakkında bilgi sahibi olur.
11. Bu derse katılan öğrenci sofrta protokolü ve protokol servis kuralları hakkında bilgi sahibi olur.
12. Bu derse katılan öğrenci, bar servisi ve barda kullanılan ekipmanlar hakkında detaylı bilgiye sahip olur.
13. Bu derse katılan öğrenci, içecek teknolojileri hakkında detaylı bilgiye sahip olur.
14. Bu derse katılan öğrenci, misafir ilişkileri ve şikayetler ile ilgilenme konularında detaylı bilgiye sahip olurlar.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Yiyecek İçecek İşletmeleri ve Organizasyon Yapıları konusu ile ilgili 23 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfak Yönetimi' konusunun ilk 12 sayfasına çalışılacak.		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Yiyecek - içecek işletmeleri ve organizasyon yapıları	
2	'Yiyecek İçecek Personelinin (F&B) görev ve sorumlulukları' konusu ile ilgili 28 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfak Hizmetleri Biriminde Satın Alma Esnasında Dikkat Edilmesi Gereken Unsurlar' konusunun ilk 13 sayfasına çalışılacak.		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Yiyecek - içecek personelinin (F&B) görev ve sorumlulukları	
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon' konusu ile ilgili 23 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfağın Panaması ve Kurulumu' konusunun 8 sayfasına çalışılacak.		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Yiyecek - içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
4	'Yiyeceklerde Görülen Bozulmalar' konusu ile ilgili 28 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfak Türleri' konusunun 9 sayfasına çalışılacak.		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Yiyecek - içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon	
5	'Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon' konusunun 23 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfağın Fiziksel Özellikleri' konusunun 16 sayfasına çalışılacak.		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Yiyecek - içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon	
6	'Serviste kullanılan araç ve gereçler' konusunun 32 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'mutfağın bölümleri ve çalışma alanları' konusunun 32 sayfasına çalışılacak.		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Serviste kullanılan araç ve gereçler	
7	'Serviste kullanılan araç ve gereçler' konusunun 28 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfak Organizasyonu' konusunun 20 sayfasına çalışılacak.		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Serviste kullanılan araç ve gereçler	
8				Vize Sınavı	
9	'Menü Planlama konusunun 31 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfakta kullanılan ekipman ve araç gereçler' konusunun 30 sayfasına çalışılacak		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Menü planlama	
10	'Servis konusunun 29 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfakta hijyen ve sanitasyon' konusunun 10 sayfasına çalışılacak		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Servisin anlamı, kapsamı ve önemi	
11	'Servis usulleri konusunun 24 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfakta hijyen ve sanitasyon' konusunun 15 sayfasına çalışılacak		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Servis usülleri	
12	'Sofra protokolü ve protokol servis kuralları' konusunun 22 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Mutfakta sağlık ve güvenlik sistemleri' 10 sayfasına çalışılacak		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Sofra protokolü ve protokol servis kuralları	
13	'Bar servisi ve içki teknolojisi' konusunun 26 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'İlk Yardım' konusunun 13 sayfasına çalışılacak		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Bar Ekipmanları	
14	'İçki teknolojisi' konusunun 40 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Standart reçeteler ve maliyet kontrolü' konusunun 10 sayfasına çalışılacak		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	İçecek teknolojileri	
15	'Misafir ilişkileri ve şikayetler ile ilgilenme ' konusunun 21 sayfalık ders notuna çalışılacak. Mutfak Hizmetleri kitabından 'Maliyet kontrolü' konusunun 12 sayfasına çalışılacak		Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	Misafir ilişkileri ve şikayetler ile ilgilenme	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	7	1,00
Final Sınavı Hazırlık	14	1,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
Araştırma Sunumu	3	1,00
Derse Katılım	14	1,00
Tartışmalı Ders	14	1,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1																									
Ö.Ç. 2																									
Ö.Ç. 3																									
Ö.Ç. 4																									
Ö.Ç. 5																									
Ö.Ç. 6																									
Ö.Ç. 7																									
Ö.Ç. 8																									
Ö.Ç. 9																									
Ö.Ç. 10																									
Ö.Ç. 11																									
Ö.Ç. 12																									
Ö.Ç. 13																									
Ö.Ç. 14																									

Tablo :

P.Ç. 1 : Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar

- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 25 :** 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.
- Ö.Ç. 1 :** Bu derse katılan öğrenci, yiyecek - içecek işletmelerini öğrenerek ve organizasyon yapıları hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 2 :** Bu derse katılan öğrenci yiyecek - içecek personelinin görev ve sorumluluklarını öğrenir.
- Ö.Ç. 3 :** Bu derse katılan öğrenci, yiyecek - içecek işletmelerinde hijyen konusunda bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 4 :** Bu derse katılan öğrenci, turizm işletmelerinde sanitasyon konusunda bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 5 :** Bu derse katılan öğrenci, hijyen sanitasyon konularının yanında serviste uyulması gereken kurallar konusunda da bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 6 :** Bu derse katılan öğrenci, serviste kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 7 :** Bu derse katılan öğrenci menü planlama konusunda bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 8 :** Vize Sınavı
- Ö.Ç. 9 :** Bu derse katılan öğrenci, servisin kapsamı, anlamı ve önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 10 :** Bu derse katılan öğrenci servis usulleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 11 :** Bu derse katılan öğrenci sofrta protokolü ve protokol servis kuralları hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 12 :** Bu derse katılan öğrenci, bar servisi ve barda kullanılan ekipmanlar hakkında detaylı bilgiye sahip olur.
- Ö.Ç. 13 :** Bu derse katılan öğrenci, içecek teknolojileri hakkında detaylı bilgiye sahip olur.
- Ö.Ç. 14 :** Bu derse katılan öğrenci, misafir ilişkileri ve şikayetler ile ilgilenme konularında detaylı bilgiye sahip olurlar.