

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BOLUM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts			
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)		Seçmeli Optional	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 4020			
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Yiyecek ve İçecek Servisi Food and Beverage Service			
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical	
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	3	
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	2 saat teorik ders 2 hours lecture			
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade			
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.			
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Bu ders kapsamında, yiyecek ve içecek servisinin tüm aşamalarını teorik olarak öğretmek amaçlanmaktadır. Within the scope of this course, it is aimed to teach all stages of food and beverage service theoretically.			
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Yiyecek-içecek servisi, servis personeli, servis türleri, temel servis türleri, protokol bilgileri, serviste hijyen. Food and beverage service, service personnel, service types, basic service types, protocol information, hygiene in service.			
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Yiyecek içecek sektörüne yönelik bilgi sahibi olabilecektir. She/he will be able to have knowledge about the food and beverage industry.		
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Yiyecek içecek hizmetlerinde profesyonelliği tanımlayabilecektir. He/she will be able to define professionalism in food and beverage services.		
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Kurallarına uygun servisin teorik altyapısını bilecektir. He/she will know the theoretical infrastructure of the service in accordance with the rules.		
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Serviste kullanılan yöntemleri, araç ve gereçleri öğrenebilecektir. She/he will be able to learn the methods, tools and equipment used in the service.		
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Servis işlemleri ile ilgili koordinasyonu sağlayabilecektir. She/he will be able to coordinate the service operations.		

**II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)**  
**PART II ( Faculty Board Approval)**

	<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <b>PROGRAM OUTCOMES</b>		<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
	<b>PÇ1</b> <b>PO1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x	x	x	x	x
<b>PÇ2</b> <b>PO2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.		x	x	x		
<b>PÇ3</b> <b>PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.			x		x	
<b>PÇ4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						

	<b>PO4</b>	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.		x			x	
	<b>PÇ5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		x	x		x	
	<b>PÇ6</b> <b>PO6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.		x	x		x	
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b> <b>PO7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);			x		x	
	<b>PÇ8</b> <b>PO8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x	x			x	
	<b>PÇ9</b> <b>PO9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);				x		x
	<b>PÇ10</b> <b>PO10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);				x	x	x
	<b>PÇ11</b> <b>PO11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)		x	x			
	<b>PÇ12</b> <b>PO12</b>	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).	x		x		x	x
	<b>PÇ13</b> <b>PO13</b>	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x		x	x
<b>PÇ14</b> <b>PO14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	x	x	x		x	x	
<b>PÇ15</b> <b>PO15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
<b>PÇ16</b> <b>PO16</b>	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
<b>PÇ17</b> <b>PO17</b>	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							
<b>PÇ18</b> <b>PO18</b>	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							
<b>PÇ19</b>	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.							

<b>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</b>	<b>PO19</b>	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	<b>PÇ20</b>	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
	<b>PO20</b>	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
	<b>PÇ21</b>	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					
	<b>PO21</b>	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.					
	<b>PÇ22</b>	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
	<b>PO22</b>	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
<b>PÇ23</b>	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
<b>PO23</b>	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
<b>PÇ24</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					x	
<b>PO24</b>	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)  
PART III ( Department Board Approval)**

<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	<b>Konu No #Subjects</b>	<b>Hafta Week</b>	<b>Konu Subject</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
	<b>K/S 1</b>	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	-	-	-	-	-
	<b>K/S 2</b>	2	Yiyecek İçecek Hizmetlerine Tarihsel Bakış Historical Overview of Food and Beverage Services	D1	D1	D1	D1	D1
	<b>K/S 3</b>	3	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Profesyonellik Professionalism in Food and Beverage Services	D1	D1	D1	D1	D1
	<b>K/S 4</b>	4	Yiyecek İçecek Servis Alanları ve Ekipmanları Food and Beverage Service Areas and Equipment	D1	D1	D1	D1	D1
	<b>K/S 5</b>	5	Yiyecek İçecek Servisi Personel Nitelikleri Food and Beverage Service Personnel Qualifications	D1	D1	D1	D1	D1
	<b>K/S 6</b>	6	Menü Bilgisi ve Planlaması Menu Information and Planning	D1	D1	D1	D1	D1
	<b>K/S 7</b>	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
	<b>K/S 8</b>	8	Servise Ön Hazırlık Preparation for Service	D3	D3	D3	D3	D3
	<b>K/S 9</b>	9	Endüstride Farklı Servis Uygulamaları Different Service Applications in Industry	D3	D3	D3	D3	D3
	<b>K/S 10</b>	10	Klasik Servis Uygulamaları Classic Service Applications	D3	D3	D3	D3	D3
	<b>K/S 11</b>	11	Yemek Servisi Food Service	D3	D3	D3	D3	D3
	<b>K/S 12</b>	12	Bar ve İçecek Servisi Bar and Beverage Service	D3	D3	D3	D3	D3
<b>K/S 13</b>	13	Serviste Yöneticinin Rolü	D3	D3	D3	D3	D3	

			The Role of the Manager in Service					
	K/S 14	14	Genel Tekrar Course Review	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telafi Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching				
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.			HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
				A+	-	C+	60-64	
				A	95-100	C	55-59	
				A-	85-94	C-	50-54	
				B+	80-84	D+	45-49	
				B	75-79	D	40-44	
				B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>							
	1	Sınıf Dersi Lecture	2 saat/hafta 2 hours/week				30	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical						
	6	Saha Çalışması Field Work						
	<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>							
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam				10	
	9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson				15	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (2 hour/week)				10	
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam				15		
12	Ofis Saati Office Hours	2 saat 2 hours				10		
<b>TOPLAM / TOTAL</b>							<b>90</b>	
<b>IV. BOLUM</b>								

**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>		<b>Ofis</b> <b>Office</b>
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)	
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>		
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>		
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <b>Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.	
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.	
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>		
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.	

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-