

İKRAM ve SERVİS TEKNİKLERİ

1	Ders Adı:	İKRAM ve SERVİS TEKNİKLERİ
2	Ders Kodu:	SHUS215
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör. SILA AVGAN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Öğr. Gör. Sıla AVGAN
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	silaavgan@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Yiyecek-içecek işletmeleri hakkında bilgi verilmesi, uçuş sürecinde sunulacak ikram malzeme ve çeşitlerinin anlatılmasıdır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yiyecek içecek işletmeleri ve sınıflandırılmaları konusunda bilgi sahibidir
	2	Yiyecek içecek hizmeti sağlayan işletmelerde yönetim süreci hakkında bilgi sahibidir
	3	İkram malzemesinin teslimatı, yüklenmesi ve korunması açısından önemli hususları değerlendirme ve süreci yönetme becerisi kazanır
	4	İkram servisinde dikkat edilmesi gereken hijyen ve sunum usulleri hakkında farkındalık geliştirir
	5	Günün saatleri, gidilen destinasyonlar , uçuş safhaları,uçuş süresi,sınıf farklılıkları ve yolcu ihtiyacı gibi faktörleri birlikte analiz eder, buna göre servis şekline ve zamanına karar verir
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetiminin Kapsamı ve Önemi	

2	Yiyecek İçecek işletmelerinin Yönetsel Fonksiyonları	
3	Yiyecek İçecek işletmelerinin Yönetsel Fonksiyonları	
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması	
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim Süreci, Hazırlık ve Hijyen Kuralları	
6	Uluslararası Yiyecek İçecek Terimleri	
7	Uçakta İkram ve Servis	
8	Ara Sınav	
9	Uçakta İkram ve Servis Öncesi Hazırlıklar	
10	Yiyecek İçecek Servisi Kuralları	
11	İkram ve Servis Kalitesinin Yükseltilmesi	
12	Servis Çeşitleri ve Özel Yemek Talebinde Bulunan Yolculara Verilecek İkram Hizmetleri	
13	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Trendler	
14	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Trendler ve Dönemin Değerlendirilmesi	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK Yiyecek İçecek Yönetimi Anadolu Üniversitesi Yayınları KARAOŞMANOĞLU, K., (2017), Uçuş-İçi Yiyecek İçecek Hizmetinin Müşteri Memnuniyetine Etkisi, http://adudspace.adu.edu.tr:8080/jspui/bitstream/11607/3130/1/10135603.pdf[01.11.2018]
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1
		40.00
Kısa Sınav		0
		0.00
Ödev		0
		0.00
Yıl Sonu Sınavı		1
		60.00
Toplam		2
		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	1.00	1.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yüğü			86.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.87
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	5	2	1	4	4	3	5	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK2	2	4	3	3	5	5	4	5	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK3	3	5	4	3	5	4	4	5	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	5	4	2	2	4	4	5	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK5	4	5	5	2	2	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							