

# TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu  
Ağız Ve Diş Sağlığı

## Ders Bilgileri

| İKRAM HİZMETLERİ |        |              |          |                |              |
|------------------|--------|--------------|----------|----------------|--------------|
| Kodu             | Dönemi | Teori        | Uygulama | Ulusal Kredisi | AKTS Kredisi |
|                  |        | Saat / Hafta |          |                |              |
| SADS152          | Bahar  | 2            | 0        | 2              | 1            |

|                            |                                                                                                                                 |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ön Koşulu Olan Ders( ler ) |                                                                                                                                 |
| Dili                       | Türkçe                                                                                                                          |
| Türü                       | Seçmeli                                                                                                                         |
| Seviyesi                   | Ön Lisans                                                                                                                       |
| Öğretim Elemanı( ları )    | Ögr. Gör. Uğurcan METİN                                                                                                         |
| Öğretim Sistemi            | Yüz Yüze                                                                                                                        |
| Önerilen Hususlar          |                                                                                                                                 |
| Staj Durumu                | Yok                                                                                                                             |
| Amacı                      | Bu dersin amacı yetiştirdiğimiz öğrencilerin misafirleri en doğru şekilde ağırlamasını sağlamaktır.                             |
| İçeriği                    | Türk mutfağı, Dünya mutfakları, Servis hizmetleri, Yiyecek - içecek servisi, konukla iletişim, Yiyecek- içecek maliyet kontrolü |

## Dersin Öğrenim Çıktıları

| # | Öğrenim Çıktıları                                        |
|---|----------------------------------------------------------|
| 1 | Dünya mutfakları hakkında genel bilgi verilir            |
| 2 | İçecekler hakkında kesin bir bilgiye sahip olma          |
| 3 | Servis teknikleri hakkında tam bir bilgi olmamızı sağlar |
| 4 | Konukla iletişimin üst düzeye çıkması sağlanır.          |

## Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

| #  | Konular                        | Öğretim Yöntem ve Teknikleri |
|----|--------------------------------|------------------------------|
| 1  | Osmanlı dönem i Türk mutfağı   |                              |
| 2  | Cumhuriyet Dönemi Türk mutfağı |                              |
| 3  | Amerika Mutfak Kültürü         |                              |
| 4  | Fransız mutfağı                |                              |
| 5  | İtalyan mutfağı                |                              |
| 6  | Uzakdoğu mutfağı               |                              |
| 7  | Servis teknikleri              |                              |
| 8  | Yiyecek içecek servisi         |                              |
| 9  | Konukla iletişim               |                              |
| 10 | Yiyecek -içecek maliyeti       |                              |
| 11 | İçecekler bilgisi1             |                              |
| 12 | Alkolsüz içecekler             |                              |
| 13 | Alkollü içecekler              |                              |
| 14 | özel gün hazırlığı bilgisi     |                              |

|    |           |  |
|----|-----------|--|
| 15 |           |  |
| 16 | Son Sınav |  |

## Resources

| # | Malzeme / Kaynak Adı         | Kaynak Hakkında Bilgi | Referans / Önerilen Kaynak |
|---|------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 1 | M. SARIŞIK Gastronomi bilimi |                       |                            |

## Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

| # | Ağırlık | Çalışma Türü | Çalışma Adı |
|---|---------|--------------|-------------|
| 1 | %40     | Ara Sınav    | Ara Sınav   |
| 2 | %60     | Son Sınav    | Son Sınav   |

## Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

| # | Öğrenim Çıktıları                                        | Program Çıktıları | Ölçme ve Değerlendirme |
|---|----------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|
| 1 | Dünya mutfakları hakkında genel bilgi verilir            |                   |                        |
| 2 | İçecekler hakkında kesin bir bilgiye sahip olma          |                   |                        |
| 3 | Servis teknikleri hakkında tam bir bilgi olmamızı sağlar |                   |                        |
| 4 | Konukla iletişimin üst düzeye çıkması sağlanır.          |                   |                        |

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

## İş Yükü Detayları

| #  | Etkinlik                                        | Adet | Süre (Saat) | İş Yükü |
|----|-------------------------------------------------|------|-------------|---------|
| 1  | Ders Süresi                                     | 14   | 2           | 28      |
| 2  | Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 0    | 0           | 0       |
| 3  | Sunum ve Seminer Hazırlama                      | 0    | 0           | 0       |
| 4  | İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması | 0    | 0           | 0       |
| 5  | Belge/Bilgi listeleri oluşturma                 | 0    | 0           | 0       |
| 6  | Atölye                                          | 0    | 0           | 0       |
| 7  | Ara Sınav için Hazırlık                         | 0    | 0           | 0       |
| 8  | Ara Sınav                                       | 0    | 0           | 0       |
| 9  | Kısa Sınav                                      | 0    | 0           | 0       |
| 10 | Ödev                                            | 0    | 0           | 0       |
| 11 | Ara Proje                                       | 0    | 0           | 0       |
| 12 | Ara Uygulama                                    | 0    | 0           | 0       |
| 13 | Son Proje                                       | 0    | 0           | 0       |
| 14 | Son Uygulama                                    | 0    | 0           | 0       |
| 15 | Son Sınav için Hazırlık                         | 0    | 0           | 0       |
| 16 | Son Sınav                                       | 0    | 0           | 0       |
|    |                                                 |      |             | 28      |