

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	2

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