**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BTO 246 Kat Hizmetleri Yönetimi** |
| Dersin Sorumlusu | Gül Seçil TAHMAZ |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Kat hizmetleri departmanının sorumlulukları ve yaptığı işlerin detaylarını içermektedir. |
| Dersin Amacı | Bir otelin gelir getiren en önemli departmanı odalar yani kat hizmetleri departmanıdır. Bu derste kat hizmetlerinin bir otel için ne kadar önemli olduğu öğrenciye benimsetilmektedir. Öğrencinin bir otel odasını nasıl temizleyeceği konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak ve temizlik sırasında uyması gereken kuralları benimsemesini sağlamaktır. Etkin bir oda kontrol sisteminin oluşturulması ile ilgili detaylı çalışmalar yapmasını sağlamaktır. |
| Dersin Süresi | 3 saat / Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Akoğlan, K., (2004). Otel İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık  Akoğlan, K., M., Yıldız, E., (2006). Temizlik Ürünlerinin Kullanımı ve Denetimi. Ankara: Detay Yayıncılık  Akoğlan, K., M., Yıldız, K., E., (2007). Temizlik Hizmetleri İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık  Bulduk, S., (2003). Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık  Gül, Esra. Otel İşletmelerinde Kat Hizmetleri Departmanında Malzeme Yönetim Sürecinin Yerleştirilmesine Yönelik Bir Uygulama Çalışması, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir, 2007  Koçak, N., (2007). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık  Seymen, O., A., (2004). Konaklama İşletmelerinde Çağdaş Kat Hizmetleri. Ankara: Detay Yayıncılık  www.saglik.gov.tr |
| Dersin AKTS | 4 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |