**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BTO 245 Barda Servis** |
| Dersin Sorumlusu | Gül Seçil TAHMAZ |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Alkollü ve alkolsüz soğuk ve sıcak içeceklerin özelliklerini ve servis teknikleri hakkında bilgi vermek. |
| Dersin Amacı | Öğrencinin soğuk ve sıcak, alkollü ve alkolsüz içecekleri tanıyarak bilgi sahibi olması ve hazırlamasını sağlamaktır. |
| Dersin Süresi | 2 saat / Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Aktaş, A., (2007). “Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi”, Detay Yayıncılık, Ankara  Denizer, D., (2005). “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi”, Detay Yayıncılık, Ankara  Gökdemir, A. (2005). “Mutfak Hizmetleri Yönetimi”, Detay Yayıncılık, Ankara  Gürel,M., Gürel, G., (2006). Servis Tenikleri ve Uygulaması III, MEB Yayınları, İstanbul  Koçak, N., (2006). “Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi”, Detay Yayıncılık, Ankara  Rızaoğlu,B.,Hançer, M.,(2005). “Menü ve Yönetim”, Detay Yayıncılık, Ankara  Sarıışık, M.,Çavuş,Ş.,Karamustafa,K.,(2010). “Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar”, Detay Yayıncılık, Ankara  Sökmen, A., (2008). "Yiyecek İçecek Hizmetlei Yönetimi ve İşletmeciliği”, Detay Yayıncılık, Ankara  Türkan,C.,(2010). "Mutfak Teknolojisi", Cemal Türkan Yayınları, Bolu  Yılmaz, Y.,(2007). “Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Oganizasyonu ve Yönetimi”, Detay Yayıncılık, Ankara |
| Dersin AKTS | 3 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |