**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, AnkaraDenizer, D., (2005). “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi”, Detay Yayıncılık, AnkaraGökdemir, A. (2005). “Mutfak Hizmetleri Yönetimi”, Detay Yayıncılık, AnkaraGürel,M., Gürel, G., (2006). Servis Tenikleri ve Uygulaması III, MEB Yayınları, İstanbulKoçak, N., (2006). “Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi”, Detay Yayıncılık, AnkaraRızaoğlu,B.,Hançer, M.,(2005). “Menü ve Yönetim”, Detay Yayıncılık, AnkaraSarıışık, M.,Çavuş,Ş.,Karamustafa,K.,(2010). “Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar”, Detay Yayıncılık, AnkaraSökmen, A., (2008). "Yiyecek İçecek Hizmetlei Yönetimi ve İşletmeciliği”, Detay Yayıncılık, AnkaraTürkan,C.,(2010). "Mutfak Teknolojisi", Cemal Türkan Yayınları, BoluYılmaz, Y.,(2007). “Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Oganizasyonu ve Yönetimi”, Detay Yayıncılık, Ankara |
| Dersin AKTS | 3 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |