**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BTO 112- BTO 132 Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Zeynep Sıla ÖZŞEN |
| Dersin Düzeyi |  |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | ZORUNLU |
| Dersin İçeriği | Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin önemi, sınıfları ve işletmeye açılmaları Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri ve seçimi Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yatırım maliyetleri Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin finansmanı Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin rantabilite hesapları Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinin organizasyon yapısı Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetim fonksiyonları Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinde mönü ve servis Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinde hijyen ve sanitasyon Bar, içki bilgisi, servisi ve organizasyonu Yiyecek içecek döngüsü Yiyecek içecek maliyet kontrolü |
| Dersin Amacı | Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerinin işleyişi hakkında bilgi ve beceri kazandırmak. |
| Dersin Süresi | 40+40 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul |  |
| Önerilen Kaynaklar | Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Alptekin Sökmen,  Detay Yayıncılık, Ankara, 2011 |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |