**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

| **Haftalar** | **Haftalık Konu Başlıkları**  |
| --- | --- |
| 1.Hafta |  |
| BESİN – BESLENMENİN TANIMI VE ÖNEMİ |
|  |
| 2.Hafta |  |
| * BESİN – BESİNLERİN BOZULMASI- KAYBOLMASI- DİYET SORUNLARI
 |
|  |
| 3.Hafta |  |
| * MÖNÜNÜN TANIMI VE GELİŞİMİ
 |
|  |
|  |
| 4.Hafta |  |
| * MÖNÜ TÜRLERİ
 |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 5.Hafta |  |
| * SERVİSİN TANIMI VE ÖNEMİ –SERVİS TÜRLERİ
 |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 6.Hafta |  |
| * TEMEL SERVİS BİLGİLERİ VE SERVİS BASAMAKLARI
 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 7.Hafta |  |
| * ÜRETİM ( MUTFAK ) , MUTFAĞIN TANIMI VE ÜRETİM PLANLAMASI
 |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 8.hafta |  |
| * BAR – İÇKİ BİLGİSİ VE SERVİSİ
 |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 9.Hafta |  |
| * İÇECEKLERLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER
 |
|  |
|  |
| 10.Hafta |  |
| * ALKOLLÜ İÇECEKLER VE SERVİSLERİ
 |
|  |
|  |
| 11.Hafta |  |
| * YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ PAZARLAMASI
 |
|  |
|  |
|  |
| 12.Hafta |  |
| * PAZARLAMA PLANI
 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 13.Hafta |  |
| * YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ
 |
|  |
|  |
| 14.Hafta |  |
| * İŞ GÖREN SEÇİM YÖNTEMLERİ
 |
|  |
|  |