

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

**Ders izlence Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>BES313 YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	PROF. DR. FUNDA PINAR ÇAKIROĞLU
<b>Dersin Düzeyi</b>	LİSANS
<b>Dersin Kredisi</b>	2
<b>Dersin Türü</b>	SEÇMELİ
<b>Dersin İçeriği</b>	Her türlü servis yöntemi, servis personeli, araç-gereçleri, masa düzeni, serviste hijyen kurallarının öğretilmesi
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilerin yiyecek içecek hizmetlerinin yapıldığı tüm alanlarda tüketici ile buluşulan son nokta olan servis sürecinde gerekli olan temel bilgi ve becerileri edinmesini sağlamaktır.
<b>Dersin Süresi</b>	2
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	-
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Axler B H, Litrides CA. Ctypes of Food Service, Food and Beverage Service, John Willey & Sons. USA 1990. Brown G, Hepner K, Deegan A. Food Service Preparation, Introduction to Food and Beverage Service. Blackwell Scientific Publication. London 1996 Türksoy, A.2002. Yiyecek ve İçeceklerin Servisi ve Sanitasyonu. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi. Turhan Kitapevi. 2.Baskı.S.331. Sökmen, A. 2001. Servis departmanı İş Tanımları ve İş Gereklere. Servis Tekniği ve Uygulamaları.Detay Yayıncılık. S.196. Yılmaz.Y. 2006.Servis Tekniği ve Yönetimi. 5. Baskı.214 s.Detay Yayıncılık, Ankara. Ünlü, A.,Mercanlıgil, M., Başoğlu, S. 1998. Yiyecek ve İçeceklerin Servise Sunumu. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon. Bilimsel Tıp Yayınevi. S.104
<b>Dersin Kredisi</b>	2
<b>Laboratuvar</b>	-
<b>Diğer-1</b>	-