**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BTO208-BTS219 ikram ve servis teknikleri** |
| Dersin Sorumlusu | Emir Hilmi Üner |
| Dersin Düzeyi | Ön lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ziyafet ve ikram hizmetleri tanım ve önemi, ziyafet organizasyonlarında rezervasyon, ziyafetorganizasyonlarında planlama, ziyafet salonlarının hazırlanması, ziyafet organizasyonlarında servis çeşitleri, ziyafet organizasyonlarında satış ve maliyet analizi, hijyen-sanitasyon |
| Dersin Amacı | Özel toplantılar ve özel organizasyonlar bir otel işletmesi için önemli gelir kaynakları arasındadır. Bu nedenle bu tür organizasyonların başarılı bir şekilde planlanması ve yürütülmesi oteller için son derece önemlidir. Bu derste öğrencilerin büfe, kokteyl ve toplantı organizasyonlarının nasıl yapıldığı ile ilgili bilgi sahibi olmasını sağlamak, bu organizasyonlarda uygulanan servis teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgiye sahip olmasını sağlamak amaçlanmaktadır. |
| Dersin Süresi | 2 saat/hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Derse ait sunum ve notlar |
| Dersin Kredisi | 5 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |