AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Barda Servis								
Ders Kodu	İKM209		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersle öğrencilere; barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını sağlamak, barda alkollü içecek servisi yapılmasını sağlamak, kokteyllerin hazırlanmasını sağlamak, barda servis edilen yiyecekleri hazırlatmak, bar kapanış işlemleri yapmak ve yeni kokteyl reçeteleri tasarlamak yeterliliği kazandıracaktır.								
Özet İçeriği	Sıcak içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Yüksek Alkollü içecekleri hazırlatmak, Düşük Alkollü içecekleri hazırlatmak								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yiyecek İçecek Servisi - Alptekin SÖKMEN

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sıcak içeceklerin servisi
2	Teorik	Soğuk içeceklerin servisi
3	Teorik	Yüksek alkollü içeceklerin hazırlanması
4	Teorik	Düşük alkollü içeceklerin hazırlanması
5	Uygulama	Aperatiflerin servisini yapmak
6	Uygulama	alkolsüz kokteyllerin hazırlanması
7	Uygulama	Alkollü kokteyllerin hazırlanması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	İçeceklerle birlikte servis edilecek yiyeceklerin standartlarını oluşturmak
10	Teorik	Aperatif yiyecekler, meyve ve tatlıların servis edilmesini sağlamak
11	Teorik	Ürün Talep formunu düzenlemek
12	Teorik	Kasa kapanışı yapmak
13	Teorik	Bar temizliği ve stoklama işlemlerini yapmak
14	Teorik	Yeni kokteyl reçetesi hazırlamak/ tadıma sunmak
15	Teorik	Kokteyl reçetesinin maliyetini çıkarmak ve fiyatlandırmak

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4

**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını sağlamak
2	Barda alkollü içecek servisi yapılmasını sağlamak

3	Kokteyllerin hazırlanmasını sağlamak
4	Barda servis edilen yiyecekleri hazırlatmak
5	Bar kapanış işlemleri yapmak ve yeni kokteyl reçeteleri tasarlamak

Program Çıktıları *(İkram Hizmetleri Programı)*	
1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1
PÇ1	5