AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Servis&bar Hizmetleri								
Ders Kodu	HOM438		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	30	İş Yükü	756 *(Saat)*	Teori	6	Uygulama	24	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Konaklama işletmeleri içinde veya bağımsız olarak kurulan yiyecek ve içecek işletmelerinde, konaklama işletmelerinde veya bağımsız olarak işletilen Barlarda sıcak, soğuk, alkollü ve alkolsüz içeceklerin hazırlanması ile sunumunun uygun malzemelerle sunma işini; teorik ve uygulamalı olarak verilen bilgilerle öğrencilerin bilişsel hedeflere ulaşması ve daha donanımlı olmalarını sağlamaktır								
Özet İçeriği	Konaklama işletmeleri içinde veya bağımsız olarak kurulan yiyecek ve içecek işletmelerinde, konaklama işletmelerinde veya bağımsız olarak işletilen Barlarda sıcak, soğuk, alkollü ve alkolsüz içeceklerin hazırlanması ile sunumunun uygun malzemelerle sunma işini; teorik ve uygulamalı olarak bilgi vermektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	25
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	25
Uygulama	1	25
Derse Katılım (Performans)	1	25

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Bar Servis Kokteyl Rehberi (Vefa Zat)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bar tanımı, çeşitleri, personeli ve özellikleri
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
2	Teorik	Garnitür ve Bardak süsleme
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
3	Teorik	Kahvenin tanımı, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
4	Teorik	Çayın tanımı, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
5	Teorik	Aperatifler, çeşitleri, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
6	Teorik	Likörler, çeşitleri, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
7	Teorik	Bira tanımı, çeşitleri, özellikleri ve servisi kontrolü
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
8	Teorik	Rakı tanımı, çeşitleri, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Şarap tanımı, çeşitleri, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
11	Teorik	Şarap tanımı, çeşitleri, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
12	Teorik	Viski tanımı, çeşitleri, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
13	Teorik	Kanyak tanımı, çeşitleri, özellikleri ve servisi
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
14	Teorik	Diğer alkollü içkilerin tanımı, özellikleri ve servisi

14	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
15	Teorik	Genel tekrar
	Ön Hazırlık	Okuma ve işyeri uygulaması
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Sınav

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Uygulamalı Ders	84	0	9	756
Ara Sınav	1	0	0	0
Dönem Sonu Sınavı	1	0	0	0
			Toplam İş Yükü (Saat)	756
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	30
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	1. Yiyecek içecek endüstrisinde Barı tanır.
2	2. Barın yönetim ve organizasyon yapısını kavrar.
3	3. Barların değişik türlerini görür.
4	4. Alkolsüz ve Alkollü içecekleri servis tekniklerini bilir.
5	5. Yiyecek içecek işletmelerindeki Barlarda hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi edinir.

Program Çıktıları *(Konaklama İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.