

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Barda Servis	1210414	IV	2+2	2	4
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersle öğrencilere; barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını sağlamak, barda alkollü içecek servisi yapılmasını sağlamak, kokteyllerin hazırlanmasını sağlamak, barda servis edilen yiyecekleri hazırlamak, bar kapanış işlemleri yapmak ve yeni kokteyl reçeteleri tasarlamak yeterliliği kazandıracaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını öğrenir, 2. Barda alkollü içecek servisi yapılmasını öğrenir, 3. Kokteyllerin hazırlanmasını öğrenir, 4. Barda kullanılan formları öğrenir, 5. Bar kapanış işlemleri yapar, 6. Bar açılış işlemlerini yapar.				
Dersin İçeriği	Sıcak içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Yüksek Alkollü içecekleri hazırlatmak, Düşük Alkollü içecekleri hazırlatmak, Aperatiflerin servisini yaptırmak, Likörlerin ve hazmettirici içeceklerin servisini yaptırmak, Alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasının sağlamak, Alkollü kokteyllerin hazırlanmasının sağlamak, İçeceklerle birlikte servis edilecek yiyeceklerin standartlarını oluşturmak, Aperatif yiyecekler, meyve ve tatlıların servis edilmesini sağlamak, Ürün Talep formunu düzenlemek, Kasa kapanışı yapmak, Bar temizliği ve stoklama işlemlerini yapmak/yaptırmak, Yeni kokteyl reçetesi hazırlamak/ tadıma sunmak, Hazırlanan kokteyl reçetelerini fotoğraflamak, Kokteyl reçetesinin maliyetini çıkarmak/fiyatlandırmak				
Haftalar	Konular				
1	Sıcak içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak Soğuk içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak				
2	Yüksek Alkollü içecekleri hazırlatmak Düşük Alkollü içecekleri hazırlatmak				
3	Aperatiflerin servisini yaptırmak, Likörlerin ve hazmettirici içeceklerin servisini yaptırmak				
4	Alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasının sağlamak				
5	Alkollü kokteyllerin hazırlanmasının sağlamak				
6	İçeceklerle birlikte servis edilecek yiyeceklerin standartlarını oluşturmak				
7	Ara Sınav				
8	Ürün Talep formunu düzenlemek				
9	Kasa kapanışı yapmak				
10	Bar temizliği ve stoklama işlemlerini yapmak/yaptırmak				
11	Yeni kokteyl reçetesi hazırlamak/ tadıma sunmak, Hazırlanan kokteyl reçetelerini fotoğraflamak				
12	Kokteyl reçetesinin maliyetini çıkarmak/fiyatlandırmak				
13	Sıcak içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak Soğuk içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak				
14	Yüksek Alkollü içecekleri hazırlatmak Düşük Alkollü içecekleri hazırlatmak				
Genel Yeterlilikler					
Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
Kaynaklar					
Sökmen, A. (2011). Yiyecek ve İçecek Servisi, Detay Yayıncılık, Ankara.					
Değerlendirme Sistemi: Ara sınav(% 40), Final ve Bütünleme (% 60)					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	4	3	2	3	3	4	3	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ2	5	4	3	2	3	5	4	3	5	3	5	5	3	4	5
ÖÇ3	5	4	3	2	3	3	3	4	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ4	4	4	2	3	3	3	3	3	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ5	4	4	2	3	3	3	3	3	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ6	4	4	3	3	3	4	4	4	5	3	5	5	3	4	5
ÖÇ: ÖğrenmeÇıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 ÇokDüşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 ÇokYüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Barda Servis	5	4	3	3	3	4	4	3	5	3	5	4	3	3	4