**DERS İZLENCESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Barda Servis |
| **Dersin AKTS’si** | 4 |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Okan ÇOLAK |
| **Dersi Gün ve Saati** | Perşembe 15.10 – 17.00 |
| **Dersin Görüşme Gün ve Saatleri** | Çarşamba 08.10 – 09.00 |
| **İletişim Bilgileri** | okancolak@harran.edu.tr 04143183000 - 2875 |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi  Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak |
| **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. |
| **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. |
| **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 | İçeceklerle birlikte servis edilecek yiyeceklerin standartlarını oluşturmak |
| 8 | Ürün Talep formunu düzenlemek |
| 9 | Kasa kapanışı yapmak |
| 10 | Bar temizliği ve stoklama işlemlerini yapmak/yaptırmak |
| 11 | **Kısa sınav +** 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 |
| 15 | Genel Tekrar |
| **Ölçme - Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.  Ara Sınav : 30 %  Kısa Sınav: 20%  Yarıyılsonu Sınav: 50 %  **Ara Sınav Tarih ve Saati**: 23.03.2020-03.04.2020 tarihleri arasında birim tarafından ilan edilecek gün ve saatte  **Kısa Sınav Tarih ve Saati**: 19.03.2020 – 15:00 |
| **Kaynaklar** | Sökmen, A. (2011). Yiyecek ve İçecek Servisi, Detay Yayıncılık, Ankara. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Katkı**  **Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | | | **2 Düşük** | | | **3 Orta** | | | | **4 Yüksek** | | | | **5 Çok Yüksek** | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 |