

Dersin Amacı

Kongre ve fuar etkinliklerinin özelliklerini ve turizm açısından önemini kavramak. Toplantı organizasyonu planlama ve gerçekleştirme sürecinde yapılan uygulamalar hakkında bilgi sahibi olmak. Kongre organizasyonu içerisinde sürecin içerisinde rol alacak yeteneğe sahip olmak.

Dersin İçeriği

Toplantı kavramı ve toplantı etkinliklerinin tarihi süreç içerisindeki gelişimi. Toplantı etkinliklerinin turizm açısından önemi. Kongre ve toplantıların sınıflandırılması. Toplantı organizasyonlarının planlanması, pazarlanması ve yürütülmesine dair bilgiler, fuar organizasyon sürecine dair bilgiler, fuar sektörünü oluşturan unsurları içermektedir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ders kitapları: Toplantı Yönetimi (Celil ÇAKICI), Kongre ve Toplantı Yönetimi (İge Pınar TAVMERGEN, Ebru Günlü AKSAKAL), Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi (Akın AKSU, Gökhan YILMAZ, Filiz GÜMÜŞ)

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Konu anlatımı, konu ile ilgili internet, video, belgesel vb. materyalleri inceleme ve izleme, karşılıklı soru cevap ve tartışma.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders ile ilgili konuları pekiştirmek amacıyla öğrencilere ders öncesi veya sonrası incelemek üzere çeşitli organizasyon örnekleri vb. etkinlikleri önerilecektir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Akif ALAŞHAN

Dersin Verilişi

Yüz yüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Akif Alaşhan

Program Çıktısı

1. Kongre ve fuar turizminin önemini kavrar.
2. Toplantı etkinliklerinde gerçekleştirilen hizmetlerin organizasyonunu gerçekleştirebilir.
3. Turizm sektöründe farklı kariyer ve çalışma alanları hakkında bilgi sahibi olur.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim		Uygulama
			Metodları	Teorik	
1	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 1 bölüm, sayfa: 1-21. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 1. bölüm, sayfa: 1-8. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 1. ve 2. bölüm, sayfa: 17-33. Ders için hazırlanan notlar (1. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre ve Fuar Yönetimine Giriş,Toplantı Kavramları, Toplantıların Tarihi, Toplantı Sektörünün Yapısı	
2	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 1 bölüm, sayfa: 19-25. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 1. bölüm, sayfa: 11. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 1. bölüm, sayfa: 20-30. Ders için hazırlanan notlar (2. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre ve Turizm ilişkisi (Seyahat Acentası ve Otel İşletmeleri Açısından Önemi)	
3	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 1 bölüm, sayfa: 4-14. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 1. bölüm, sayfa: 12-13. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 1. bölüm, sayfa: 20. Ders için hazırlanan notlar (3. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre Turizminin Gelişme Nedenleri	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
4	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 2 bölüm, sayfa: 29-39. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 1. bölüm, sayfa: 15. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 4. bölüm, sayfa: 76-77. Ders için hazırlanan notlar (4. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre Merkezlerini Pazarlayan ve Yönlendiren Kuruluşlar. Türkiye'deki Kongre ve Ziyaretçi Büroları
5	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 4 bölüm, sayfa: 163-193. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 4. bölüm, sayfa: 57-93. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 4. bölüm, sayfa: 77-84. Ders için hazırlanan notlar (5. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Organizatörlerin Kongre Organizasyonu Planlamasında Dikkat Ettikleri Genel Hususlar
6	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 4 bölüm, sayfa: 163-193. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 4. bölüm, sayfa: 57-93. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 4. bölüm, sayfa: 77-84. Ders için hazırlanan notlar (5. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Organizatörlerin Kongre Organizasyonu Planlamasında Dikkat Ettikleri Genel Hususlar
7	Ara sınav için çalışılacak kaynaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın). Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın). Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) ilgili kitaplardan geçen haftalarda tavsiye edilen bölüm ve sayfalar. Ders için hazırlanan notlar (ilk 5 hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Genel Tekrar ve Değerlendirme
8	Ara sınav için çalışılacak kaynaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın). Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın). Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) ilgili kitaplardan geçen haftalarda tavsiye edilen bölüm ve sayfalar. Ders için hazırlanan notlar (ilk 5 hafta)		Yazılı sınav	Ara Sınav
9	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 4 bölüm, sayfa: 163-193. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 4. bölüm, sayfa: 57-93. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 4. bölüm, sayfa: 77-118. Ders için hazırlanan notlar (9. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre Öncesi Planlama Aşaması (Bütçeleme, Turistik Bölge ve Mekan Seçimi, Kongreyle İlgili Kullanılan Sözleşme ve Formlar)
10	Derse gelmeden önce okunacak kaynaklar: Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonu kitabı (Aymanıkuy, 2003. Detay yayını) 2. bölüm, sayfa: 53-56. Ders ile ilgili hazırlanan notlar (10. hafta).		Okuma, anlatma ve tartışma	Organizatörlerin Otel Seçim Süreci. Otel İşletmelerinde Toplantıdan Sorumlu Personeller
11	Derse gelmeden önce okunacak kaynaklar: Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonu kitabı (Aymanıkuy, 2003. Detay yayını) 2. bölüm, sayfa: 53-56. Ders ile ilgili hazırlanan notlar (11. hafta).		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre Organizatörlerine Otelin Gezdirmesi. Organizatör ile Müzakere ve Sözleşmenin İmzalanması

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim		Uygulama
			Metodları	Teorik	
12	Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 2. bölüm, sayfa: 19-40. Kongre ve Toplantı Yönetimi kitabı (Tavmergen ve Aksakal, 2004. Seçkin Yayın) 3. bölüm, sayfa: 51-71. Ders için hazırlanan notlar (12. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongrelerin Pazarlanması, Temel Toplantı Pazarları	
13	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 3 bölüm, sayfa: 196-228. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 8. bölüm, sayfa: 165-166. Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonu kitabı (Aymankuy, 2003. Detay yayın) 2. bölüm, sayfa: 65-85. Ders için hazırlanan notlar (13. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre süresince Gerçekleştirilen Faaliyetlerin Yönetimi. Kongre Esnasında Verilen Hizmetler	
14	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 3 bölüm, sayfa: 228-229. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 8. bölüm, sayfa: 175-179. Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonu kitabı (Aymankuy, 2003. Detay yayın) 2. bölüm, sayfa: 85-88. Ders için hazırlanan notlar (14. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Kongre Sonrası Değerlendirme Aşaması ve Yapılması Gereken Faaliyetler..	
15	Derse gelmeden önce okunacaklar: Örneklerle Kongre ve Fuar Yönetimi kitabı (Aksu,Yılmaz ve Gümüş, 2013. Detay Yayın) 5 bölüm, sayfa: 271-297. Toplantı Yönetimi kitabı (Çakıcı, 2013. Detay Yayın) 9. bölüm, sayfa: 181-190. Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonu kitabı (Aymankuy, 2003. Detay yayın) 4. bölüm, sayfa: 179-197. Ders için hazırlanan notlar (15. hafta)		Okuma, anlatma ve tartışma	Fuar Organizasyonu	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	2,00
Final	1	2,00
Derse Katılım	14	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	2,00
Final Sınavı Hazırlık	1	2,00
Bütünleme	1	2,00
Ev Ödevi	14	1,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
Tartışmalı Ders	14	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	2	2	3	3		2			2	2	1	1	1	1	3		2	1	1	1	2	2
Ö.Ç. 2	2	2	3	4		5	2		4	3	3	3	3	3	5	2	3	3	3	3	3	4
Ö.Ç. 3	2	2	4	3		3	2		3	2	2	2	2	3	4	1	3	3	3	2	3	4

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.Ç. 2 :** Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.Ç. 3 :** Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.Ç. 4 :** Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.
- P.Ç. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.Ç. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.Ç. 7 :** Turizm ve otel işletmelerinde kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.Ç. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.Ç. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.Ç. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.Ç. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.Ç. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.Ç. 13 :** 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.
- P.Ç. 14 :** Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.Ç. 16 :** Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.
- P.Ç. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.Ç. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.Ç. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.Ç. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.Ç. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.Ç. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- Ö.Ç. 1 :** Kongre ve fuar turizminin önemini kavrar.
- Ö.Ç. 2 :** Toplantı etkinliklerinde gerçekleştirilen hizmetlerin organizasyonunu gerçekleştirebilir.
- Ö.Ç. 3 :** Turizm sektöründe farklı kariyer ve çalışma alanları hakkında bilgi sahibi olur.

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21
Ö.Ç. 1																					
Ö.Ç. 2																					
Ö.Ç. 3																					

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.Ç. 2 :** Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.Ç. 3 :** Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.Ç. 4 :** Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.
- P.Ç. 5 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.

- P.Ç. 6 :** Turizm ve otel işletmelerinde kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.Ç. 7 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.Ç. 8 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.Ç. 9 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.Ç. 10 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.Ç. 11 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.Ç. 12 :** 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.
- P.Ç. 13 :** Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.Ç. 15 :** Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.
- P.Ç. 16 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.Ç. 17 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.Ç. 18 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.Ç. 19 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.Ç. 20 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.Ç. 21 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- Ö.Ç. 1 :** Kongre ve fuar turizminin önemini kavrar.
- Ö.Ç. 2 :** Toplantı etkinliklerinde gerçekleştirilen hizmetlerin organizasyonunu gerçekleştirebilir.
- Ö.Ç. 3 :** Turizm sektöründe farklı kariyer ve çalışma alanları hakkında bilgi sahibi olur.