

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bir otel işletmesinde veya yiyecek içecek işletmesinde ziyafet organizasyonu düzenleme sürecini öğrenciye öğretmek.

Dersin İçeriği

Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı, Büfe Organizasyonu, Kokteyl Organizasyonu, Toplantı Organizasyonu, Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma, Ziyafet organizasyonlarının yönetimi, Ziyafetlerde protokol, Ziyafetlerin satışı.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Yılmaz, Y. (2007). Otel ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Dersin haftalık ders içeriğinde belirtilen konular anlatım, soru-cevap ve tartışma yöntemleri ile öğretilecektir.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Sevinç, N. (2004). Ziyafet ve İkram Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Meral AKYÜZ

Dersin Verilişi

Ders, haftalık programda belirtilen saat, gün ve derslikte yüz yüze verilecektir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Arş. Gör. Dr. Meral Akyüz

Program Çıktısı

1. Ziyafet ve benzer organizasyon çalışmalarını ve amaçlarını bilir.
2. Ziyafet organizasyonlarının maliyetini hesaplayabilir.
3. Ziyafet organizasyonu düzenleyebilir.
4. Ziyafet organizasyonundaki işlem basamaklarına göre gerekli kuralları bilir ve uygular

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Yiyecek-İçecek Endüstrisinin Sınıflandırılması ve Önemi Yiyecek-İçecek Endüstrisinin Sınıflandırılması ve Önemi	
2			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı	
3			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Ziyafetlerde Yönetim Fonksiyonları Ziyafetlerde Yönetim Fonksiyonları	
4			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Ziyafetlerde Fiyatlandırma Ziyafetlerde Fiyatlandırma	
5			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Büfe Organizasyonu Büfe Organizasyonu	
6			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Kokteyl Organizasyonu Kokteyl Organizasyonu	
7			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Toplantı Organizasyonu Toplantı Organizasyonu	
8				ARA SINAV ARA SINAV	
9			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet kontrolü Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet kontrolü	
10			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Menü planlama Menü planlama	
11			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Konuklarla İletişim Konuklarla İletişim	
12			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Ziyafetlerde protokol Ziyafetlerde protokol	
13			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Ziyafetlerde Hijyen Ziyafetlerde Hijyen	
14			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Ziyafetlerin hazırlanması ve satışı Ziyafetlerin hazırlanması ve satışı	
15			Anlatma Yöntemi, Soru Cevap Anlatma Yöntemi, Soru Cevap	Ziyafetlerin Pazarlanması Ziyafetlerin Pazarlanması	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	2,00
Ara Sınav Hazırlık	6	1,00
Final Sınavı Hazırlık	7	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	13	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	13	1,00

Değerlendirme

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

	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	5																					
Ö.Ç. 2									5													
Ö.Ç. 3											5								5			
Ö.Ç. 4					5																	5

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 2 :** Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur
- P.Ç. 3 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 4 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 5 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 6 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, sentezler, analiz eder, yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 7 :** Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.
- P.Ç. 8 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 10 :** İşletme, iktisat, yönetim ve pazarlama alanlarındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 11 :** Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 13 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 14 :** Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.
- P.Ç. 15 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 16 :** Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 17 :** Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.
- P.Ç. 18 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 19 :** Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
- P.Ç. 20 :** Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.Ç. 21 :** İlgi, yetenek, sosyal duyarlılık ve gönüllülük çerçevesinde kişisel değişime ve gelişime değer katan disiplinler arası alanlarda kendisini geliştirebilir.
- P.Ç. 22 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık ,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba
- Ö.Ç. 1 :** Ziyafet ve benzer organizasyon çalışmalarını ve amaçlarını bilir.
- Ö.Ç. 2 :** Ziyafet organizasyonlarının maliyetini hesaplayabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Ziyafet organizasyonu düzenleyebilir.
- Ö.Ç. 4 :** Ziyafet organizasyonundaki işlem basamaklarına göre gerekli kuralları bilir ve uygular