



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İkram Hizmetleri Yönetimi							
Ders Kodu		KTO132		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yükü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrencinin bu derste ziyafetin anlamını öğrenme, ziyafet öncesi planlama ve hazırlık yapma, ziyafet esnasında personeli ve işleri organize etme, kokteyl organizasyonu yapma, müzik eğlence aktivitesini organize etme, misafir ilişkilerinde dikkat etmesi gereken unsurlar gibi yeterlikleri kazanması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Ziyafet sözleşmesi, ziyafet organizasyonları içerisinde yer alan faaliyetler, ziyafet satışı, ziyafetlerde misafir ilişkileri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	ders notları
---	--------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ziyafetin anlamı, önemi
2	Teorik	Ziyafet organizasyonlarının kapsamı
3	Teorik	Ziyafet bölümü çalışanları, bölümün organizasyon yapısı
4	Teorik	Ziyafet menüleri
5	Teorik	Ziyafet anlaşması, ziyafet emri
6	Teorik	Ziyafet salonları, ekipmanları
7	Teorik	Ziyafet öncesi yapılan planlamalar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Büfe Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu
10	Teorik	Ziyafet organizasyonlarının pazarlanması
11	Teorik	Ziyafet Organizasyonlarına yönelik tutundurma çalışmaları
12	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon
13	Teorik	Personel hijyeni
14	Teorik	İş güvenliği

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	1	22	0	22
Uygulamalı Ders	1	5	0	5
Ödev	3	6	0	18
Ara Sınav	1	10	0	10
Dönem Sonu Sınavı	1	20	0	20
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İşletme içi ve işletme dışı yiyecek-içecek hizmetlerinin önemini kavrayabilme.
2	Ziyafet (Banket) ve catering tanımlarını kavrayabilme.



3	Ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim şeklini ve yönetimin fonksiyonlarını tanıyabilme.
4	Ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenleri kavrayabilme.
5	Ziyafet ve ikram hizmetlerinin, satış ve pazarlaması ile ilgili ilkeleri kavrayabilme ve uygulayabilme

Program Çıktıları (Turizm ve Otel 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 bilgisine 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	Alanındaki 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 donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek
16	Konaklama işletmelerindeki sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	2	2	2	2	2
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ9	3	3	3	3	3
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	1	1	1	1	1
PÇ16	3	2	1	1	1

