



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Ziyafet ve Catering Hizmetleri								
Ders Kodu	İKM204		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	76 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrenci bu dersle ziyafet anlaşması yapmak ziyafet öncesi hazırlık yapmak ziyafet servisi yapmak outside catering organizasyonu yapmak müzik eğlence aktivitesini organize etmek catering servisini yapmak yeterliklerini alacaktır.								
Özet İçeriği	Ziyafet sözleşmesi yapılmasını sağlamak, Ziyafete göre personel organizasyonu yapmak, Cateringde kullanılacak ekipman, araç-gereç ve ürünleri, Sunum ve Animasyon hizmetlerini organize etmek, Yiyecek servisi yapmak, İçecek servisi yapmak								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Betül YEŞİLTEPE ERKAYIRAN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Otel İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu Ve Yönetimi – Yaşar Yılmaz
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ziyafetin anlamı, kapsamı
2	Teorik	Ziyafet planlama süreci
3	Teorik	Ziyafet Sözleşmelerinin hazırlanması
4	Teorik	Ücreti tahsil edilmesini sağlamak Salon yerleşim planını yapmak
5	Teorik	Ziyafete göre personel organizasyonu yapmak Kullanılacak Ekipman, araç ve gereçleri temin etmek
6	Teorik	Yiyecek servisi yapmak İçecek servisi yapmak
7	Teorik	Büfe, Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Catering tanımı, kapsamı
10	Teorik	Catering organizasyonlarının planlanması
11	Teorik	Catering tarihçesi
12	Teorik	Catering de kullanılan ekipman, Araç ve Teknik donanımı organize etmek
13	Teorik	Uçakta catering hizmetleri
14	Teorik	Dekorasyon işlemlerini organize etmek Lojistik hizmetlerini organize etmek
15	Teorik	Toplu yemek organizasyonlarında maliyetleme, fiyatlama

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Ara Sınav	1	9	1	10



Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				76
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Ziyafet anlaşması yapmak
2	Ziyafet öncesi hazırlıklar yapmak
3	Ziyafet servisini yapmak
4	Outside catering organizasyonu yapmak
5	Outside catering destek hizmetlerini organize etmek

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

