



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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	70

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'in 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 İşletmeciliğı Programı)

1	Turizm İşletmeciliğı kavramını iyi bilmek ve ekonomi, muhasebe, finans, yönetim, pazarlama, insan kaynakları alanlarını turizm sektörüne uyarlamak.
2	Turizm sektörüne ve turizmin alt endüstrisini oluşturan konaklama, yiyecek içecek, seyahat, ulaştırma, eğlence ve diğeri işletmelerine vakıf olmak.
3	Turizm sektörünün alt endüstrilerinin koordinasyonu ve entegrasyonu konusunda bilgi sahibi olmak. Otelin departmanları arasındaki iletişimi ve koordinasyonu kavramak.
4	Turizm sektöründeki gelişmeleri takip ederek bu gelişmeler özelinde kendini yenilemek.
5	Turizm sektörünün yapısı ve işleyiğı ile ilgili mevzuatı bilmek. Turizm işletmeleri ve turizm türleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak.
6	Konaklama işletmeleri ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak ve otelcilik ile ilgili temel alanları (ön büro, kat hizmetleri, yiyecek içecek hizmetleri, eğlence hizmetleri) öğrenmek.
7	Konuklarla yazılı ve sözlü iletişim kurabilmek ve ikna gücüne sahip olmak. Satış ve pazarlama konusunda bilgi sahibi olmak ve ikna kabiliyetine sahip olmak.
8	Temel bilgisayar bilgisine ve ilgili programları kullanma becerisine sahip olmak. Otelcilik endüstrisinde kullanılan yazılımlar ile ilgili bilgi sahibi olmak.
9	Atatürk ilke ve inkılaplarını öğrenmek tarih ve coğrafya hakkında bilgi sahibi olmak. Türkiye ve dünya turizm coğrafyası ile ilgili yeterli bilgi düzeyine sahip olmak.
10	Yeterli düzeyde İngilizce (okuma, yazma, anlama ve konuşma) bilgisine sahip olmak. Konuklarla İngilizce (yazılı ve sözlü) iletişim kurabilmek.
11	İş sağlığı ve güvenliğı ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak. İş sağlığı ve güvenliğı kapsamında belirlenen mevzuatı iyi bilmek ve gelişmeleri takip etmek.
12	İşletme ya da konuklarla ilgili sorunların çözümüne ilişkin fikirler üretmek bunları uygulayabilmek.
13	Çalıştığı işletmeyi benimsemek, sorumluluklarını yerine getirmek ve takım çalışmasına yatkın olmak. Çalıştığı departmanın gereklilerini yerine getirmek. Turizm işletmelerinin hiyerarşik düzenine uygun hareket etmek.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5

