



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kongre ve Fuar Yönetimi								
Ders Kodu	REM405			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	10	İş Yüğü	252 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilere profesyonel anlamda toplantı yönetimi planlaması ve organizasyonunun aktarılması ve bu kapsamda ilgili örnek olaylar aracılığıyla pratik bilgilerin sunulması.								
Özet İçeriği	İşletmelerin toplantı organizasyonları genel giderler içerisinde önemli bir katma değer yaratmaktadır. Kongre ve fuar yöneticiliği sadece profesyonel anlamda yeni bir iş alanı yaratmakla kalmayıp, işletmeler için artı bir gelir kaynağı oluşturmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
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	1. Pınar, İ. Ve Günlü, E. (2004) Kongre ve Toplantı Yönetimi, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
2	2. Pınar, İ. (2002) Turizm Sektöründe Kalite Yönetimi, Seçkin Yayıncılık, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Türkiye'de ve dünyada kongre yönetimi
2	Teorik	Toplantı çeşitleri ve özellikleri
3	Teorik	Toplantı ve kongre düzenleyicileri
4	Teorik	Toplantı planlaması ve yönetimi
5	Teorik	Anlaşmalar, toplantı bütçelerinin planlaması ve kontrolü
6	Teorik	Toplantı sektöründe pazarlama yönetimi
7	Teorik	Toplantı amaçlı reklam, promosyon ve halkla ilişkilerin planlaması
8	Teorik	Toplantı yönetiminde iletişim
9	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
10	Teorik	Örgütsel alıcılar ve satın alma kararlarını etkileyen faktörler
11	Teorik	Yiyecek içecek ve banket hizmetleri
12	Teorik	Toplantı yönetiminde servis
13	Teorik	Toplantı sektörünün geleceği ve eğilimleri
14	Teorik	Başarılı bir toplantı yönetimi için planlamacının kontrol listesi
15	Teorik	Kongre merkezlerinin gelişimi
16	Teorik	FİNAL SINAVI

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ödev	14	1	5	84
Bireysel Çalışma	16	1	3	64
Ara Sınav	1	9	1	10
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				252
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				10

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Ders kapsamında ilgili terminolojinin öğrenciye aktarılması
2	2. Profesyonel anlamda kongre ve fuar yöneticiliğinin planlamasının ve organizasyonunun yapılması.
3	3. Kongre ve fuar yönetiminde alt birimlerle arasında yönlendirme ve koordinasyonun yapılması.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek 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 bilgine 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	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

