



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

Dersin Adı	Ziyafet Pazarlaması								
Ders Kodu	REM304			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Farklı konseptlerde ziyafet organizasyonları oluşturabilmeyi ve pazarlanmasını gerçeğe en yakın şekilde deneyimlemek.								
Özet İçeriği	Düğün, sünnet, nişan, kına, yaş günü, balayı, evlilik teklifi, kız isteme gibi özel organizasyonları farklı konseptlerle oluşturmak ve pazarlamak. Bu süreci bir organizasyon şirketinin kurulum aşamalarını da takip ederek izlemek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Elvan KESER								

#### Ders Koşulları

Ön Koşul	REM203
Eş Koşul	REM132

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Proje	1	20

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Yrd. Doç. Dr. Yaşar Yılmaz
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Dersin amacının, beklentisinin ve değerlendirmesinin açıklanması. Sınıfa yeni katılan öğrencilerin kendileri tanıtılmalarına fırsat verilmesi.
2	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin ziyafet organizasyon önerilerinin tartışılması
3	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin ziyafet organizasyon önerilerinin tartışılması
4	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin ziyafet organizasyon önerilerinin tartışılması
5	Teorik & Uygulama	Ziyafet organizasyonunda uzmanlığı olan bir kişi ile sınıf içi söyleşi
6	Teorik & Uygulama	Ziyafet Organizasyon şirketinin kurulum aşamaları
7	Teorik & Uygulama	Ziyafet Organizasyonun pazarlanması
8	Teorik & Uygulama	Şirketin sabit ve değişken maliyeleri ile beklenen karlılığının karşılaştırılması
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin uygulamaları
11	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin uygulamaları
12	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin uygulamaları
13	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin uygulamaları
14	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve sözlü sınav.
15	Teorik & Uygulama	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve sözlü sınav.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

#### 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	4	70
Ödev	10	1	1	20
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
	Toplam İş Yükü (Saat)			102
	Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Organizasyon şirketinin nasıl kurulduğunu bilir.
2	Organizasyon şirketini için ürün ve hizmet karması oluşturur.
3	Organizasyon şirketinin pazarlanması hakkında bilgi sahibidir.
4	Organizasyon şirketinin sabit ve değişken maliyetlerini öngörür.
5	Girişimcilik perspektifinden bir organizasyon şirketini değerlendirebilir.

**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.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	5	5	5	5
PÇ5	4	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	5	5	5	5	5
PÇ14	4	4	4	4	4
PÇ15	5	5	5	5	5
PÇ16	5	5	5	5	5

