



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Catering								
Course Code	REM304	Course Level			First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	4	Workload	102 (Hours)	Theory	2	Practice	2	Laboratory	0
Objectives of the Course	Farklı konseptlerde ziyafet organizasyonları oluşturabilmeyi ve pazarlanmasını gerçeğe en yakın şekilde deneyimlemek.								
Course Content	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.								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation)								
Name of Lecturer(s)									

Assessment Methods and Criteria		
Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading	
1	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Yrd. Doç. Dr. Yaşar Yılmaz

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods	
1	Theoretical	Dersin amacının, beklentisinin ve değerlendirmesinin açıklanması. Sınıfa yeni katılan öğrencilerin kendileri tanıtılmalarına fırsat verilmesi.
2	Theoretical	Öğrencilerin ziyafet organizasyon önerilerinin tartışılması
3	Theoretical	Öğrencilerin ziyafet organizasyon önerilerinin tartışılması
4	Theoretical	Öğrencilerin ziyafet organizasyon önerilerinin tartışılması
5	Theoretical	Ziyafet organizasyonunda uzmanlığı olan bir kişi ile sınıf içi söyleşisi
6	Theoretical	Ziyafet Organizasyon şirketinin kurulum aşamaları
7	Theoretical	Ziyafet Organizasyonun pazarlanması
8	Theoretical	Şirketin sabit ve değişken maliyeleri ile beklenen karlılığının karşılaştırılması
9	Intermediate Exam	Ara sınav
10	Theoretical	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve tartışılması
11	Theoretical	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve tartışılması
12	Theoretical	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve tartışılması
13	Theoretical	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve tartışılması
14	Theoretical	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve tartışılması
15	Theoretical	Öğrencilerin kurduklarını varsaydıkları organizasyon şirketlerinin sunumu ve tartışılması
16	Final Exam	final

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	1	4	70
Assignment	10	1	1	20
Midterm Examination	1	5	1	6
Final Examination	1	5	1	6
Total Workload (Hours)				102
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				4
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

Learning Outcomes	
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.

Programme Outcomes (Food and Beverage Management)

1	Having scientific and professional ethic values
2	To gain the ability of critical and analytical thinking
3	Having the consciousness of necessity of obtaining new abilities and life-long learning
4	To know the principle concepts related to tourism industry
5	Having the consciousness of tourism and natural, cultural and social environment relations
6	Having the knowledge of higher level of a foreign language to communicate and to follow the new researches and daily subjects at his/her own field
7	Being able to use another foreign language at middle level
8	Having the ability of doing teamwork
9	Being competent about information technologies
10	Having the ability of administrative knowledge buildup at his field
11	Being competent about the human behaviours and relations of tourism industry
12	Being able to follow the trends at his/her field
13	Being competent about the subjects of establishment procedures of an enterprise and entrepreneurship on the food and beverage management fields
14	Having the ability and knowledge about the subjects that are necessary at his occupation
15	Being able to use and having knowledge about the equipments and hardware systems used at food and beverage establishments
16	Having the ability of problem diagnosis, and to make decision toward problems at food and beverage establishments

