



## AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Convention and Fair Management								
Course Code	REM405	Course Level			First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	10	Workload	252 (Hours)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	Öğrencilere profesyonel anlamda toplantı yönetimi planlaması ve organizasyonunun aktarılması ve bu kapsamda ilgili örnek olaylar aracılığıyla pratik bilgilerin sunulması.								
Course Content	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.								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation), Discussion, Case Study, Individual Study, Problem Solving								
Name of Lecturer(s)									

Assessment Methods and Criteria		
Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	70

Recommended or Required Reading	
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.

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods	
1	Theoretical	Türkiye'de ve dünyada kongre yönetimi
2	Theoretical	Toplantı çeşitleri ve özellikleri
3	Theoretical	Toplantı ve kongre düzenleyicileri
4	Theoretical	Toplantı planlaması ve yönetimi
5	Theoretical	Anlaşmalar, toplantı bütçelerinin planlaması ve kontrolü
6	Theoretical	Toplantı sektöründe pazarlama yönetimi
7	Theoretical	Toplantı amaçlı reklam, promosyon ve halkla ilişkilerin planlaması
8	Theoretical	Toplantı yönetiminde iletişim
9	Intermediate Exam	ARA SINAV
10	Theoretical	Örgütsel alıcılar ve satın alma kararlarını etkileyen faktörler
11	Theoretical	Yiyecek içecek ve banket hizmetleri
12	Theoretical	Toplantı yönetiminde servis
13	Theoretical	Toplantı sektörünün geleceği ve eğilimleri
14	Theoretical	Başarılı bir toplantı yönetimi için planlamacının kontrol listesi
15	Theoretical	Kongre merkezlerinin gelişimi
16	Theoretical	FİNAL SINAVI

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Assignment	14	1	5	84
Individual Work	16	1	3	64
Midterm Examination	1	9	1	10
Final Examination	1	9	1	10
Total Workload (Hours)				252
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				10
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				



**Learning Outcomes**

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.
4	Kongre ve fuar yönetiminde alt birimlerle arasında yönlendirme ve koordinasyonun yapılması
5	2. Profesyonel anlamda kongre ve fuar yöneticiliğinin planlamasının ve organizasyonunun yapılması.

**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 leve
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

