

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Ziyafet Organizasyon Yönetimi
Dersin Kredisi	3 (3 Saat Teorik)
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin AKTS'si	3
Dersin Gün ve Saati	Pazartesi 13:00 – 15:40
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Salı 08:00 – 09:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 0414 3183000- 2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan eğitim. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Bir otel işletmesinde veya yiyecek içecek işletmesinde ziyafet organizasyonu düzenleme sürecini öğrenciye öğretmek.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1- Yiyecek içecek işletmelerinin türlerini sınıflandırma 2- Konaklama işletmelerinde ziyafet- banket organizasyon sürecini açıklama 3- Banket operasyonlarında fiyat bileşenini değerlendirme 4- Banket operasyon ve satışını kontrol etme 5- Banket operasyonunu değerlendirme
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı (Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı (Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Otel işletmelerinde ve yiyecek içecek işletmelerinde ziyafet planlaması (Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Ziyafet Faaliyetlerinde Organizasyon Fonksiyonu (Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Ziyafet Ünitesinin Diğer Ünitelerle Koordinasyonu (Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Büfe Organizasyonu (Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Kokteyl Organizasyonu (Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Toplantı organizasyonu (Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Grup yemeklerinin organizasyonu (Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Ziyafet organizasyonlarında görgü ve protokol kuralları (Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Ziyafet organizasyonlarında görgü ve protokol kuralları (Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama (Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet kontrolü (Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Ziyafetlerin Fiyatlandırılması (Uzaktan Eğitim) 15. Hafta Ziyafet organizasyon örnekleri (Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Yılmaz, Y. (2007). Otel ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI
İLE**

DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	4	4	3	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	4
ÖÇ2	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4
ÖÇ3	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4
ÖÇ4	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	3	5	5	4	4
ÖÇ5	4	4	4	3	4	5	5	4	4	3	4	5	5	4	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Ziyafet Organizasyon Yönetimi	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4