



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi:
18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Ziyafet Organizasyon Yönetimi
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 15:00-16:45
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba 09:00 – 10:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze eğitim yöntemiyle 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	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Yiyecek içecek işletmelerinin türlerini sınıflandırma 2- Konaklama işletmelerinde ziyafet-banket organizasyon sürecini açıklama 3- Banket operasyonlarında fiyat bileşenini değerlendirme 4- Banket operasyon ve satışı kontrol etme 5- Banket operasyonunu değerlendirme
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı 2.Hafta Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı 3.Hafta Otel işletmelerinde ve yiyecek içecek işletmelerinde ziyafet planlaması 4.Hafta Japon ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 5.Hafta Ziyafet Unitesinin Diğer Unitelerle Koordinasyonu 6.Hafta Büfe Organizasyonu 7.Hafta Kokteyl Organizasyonu 8.Hafta Toplantı organizasyonu 9.Hafta Grup yemeklerinin organizasyonu 10.Hafta Ziyafet organizasyonlarında görgü ve protokol kuralları 11.Hafta Ziyafet organizasyonlarında görgü ve protokol kuralları 12.Hafta Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama 13.Hafta Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet kontrolü 14.Hafta Ziyafetlerin Fiyatlandırılması 15.Hafta Ziyafet organizasyon örnekleri
Ölçme ve Değerlendirme	Bu ders kapsamında, 1 (bir) Kısa Sınav, 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav: %20 Ara Sınav: %30 Yarıyıl Sonu Sınav: %50 Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi:
18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Kaynaklar

Yılmaz, Y. (2007). Otel ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tarih vb. süreçler birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	4	4	4	3	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	
ÖÇ2	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	
ÖÇ3	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	
ÖÇ4	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	3	5	5	4	
ÖÇ5	4	4	4	3	4	5	5	4	4	3	4	5	5	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
Ziyafet Organizasyon Yönetimi	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4