



| Ders Adı                               | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|--|---|---------|----------|------|---------|
| Turizm İşletmelerinde Ziyafet Yönetimi | TRZ423  | 7       | 2 + 0    | 3,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm                            | Turizm İşletmeciliği - Lisans (Öğün, yüz yüze)  |         |          |      |         |
| Amaç                                   | Bir otel işletmesinde veya yiyecek içecek işletmesinde ziyafet organizasyonu düzenleme sürecini öğrenciye öğretmek.   |         |          |      |         |
| Ders İçeriği                           | Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı, Büfe Organizasyonu, Kokteyl Organizasyonu, Toplantı Organizasyonu, Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma, Ziyafet organizasyonlarının yönetimi, Ziyafetlerde protokol, Ziyafetlerin satışı |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları                        | Yaşar Yılmaz,Otel ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi,Ankara,2007, Detay Yayıncılık  |         |          |      |         |

| Hafta | Konu   |
|-------|--|
| 1     | Temel kavramlar  |
| 2     | Banket, konferans ve toplantı organizasyonu türleri                            |
| 3     | Ziyafetlerde Masa Düzeni ve Oturma Düzeninin Planlanması                       |
| 4     | Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında dış hizmetler                |
| 5     | Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında bütçeleme ve planlama        |
| 6     | Ziyafet ve Protokol Salonunun Düzenlenmesi                                     |
| 7     | Ara sınav  |
| 8     | Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında teklif hazırlama             |
| 9     | Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında kullanılan teknik malzemeler |
| 10    | Banket organizasyonlarında Menü Planlama                                       |
| 11    | Ziyafet ve Protokol organizasyonlarında Yiyecek-İçecek servisi                 |
| 12    | Ziyafetlerin Satışı  |
| 13    | Ziyafet Kapsamında Örnek Olay  |
| 14    | Ziyafet Kapsamında Örnek Olay  |

#### Program Çıktıları

|    |  |
|----|--|
| 1  | Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.   |
| 2  | Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.  |
| 3  | Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözüm üretir.  |
| 4  | Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.   |
| 5  | Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.   |
| 6  | Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.                                |
| 7  | Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir. |
| 8  | Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.  |
| 9  | Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.   |
| 10 | Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.  |
| 11 | Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgiye sahip olur.  |
| 12 | Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.                      |
| 13 | Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.   |
| 14 | Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.   |

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı   | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     |
| Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     |
| Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     |
| Satın alma aşamasından son aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     |