

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	OTOI276	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön Koşul Yoktur	No Prerequisites
Amacı / Purpose	Öğrencilerin ziyafet (banket) ve catering kavramları, organizasyonları, ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim, ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlaması ile ilgili konularda bilgi sahibi olması ve sektöre hazır hale getirilmesi.	To provide students with knowledge on banquet and catering concepts, organizations, management in banquet and catering services, sales and marketing of banquet and catering services, and to prepare them for the sector.
İçeriği / Content	Ziyafet ve ikram hizmetleri tanım ve önemi, ziyafet organizasyonlarında rezervasyon, ziyafet organizasyonlarında planlama, ziyafet salonlarının hazırlanması, ziyafet organizasyonlarında servis çeşitleri, ziyafet organizasyonlarında satış.	Definition and importance of banquet and catering services, reservation in banquet organizations, planning in banquet organizations, preparation of banquet halls, service types in banquet organizations, sales in banquet organizations.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine KESKİN	Lecturer Emine KESKİN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Banket organizasyonlarını tanımak ve kontrolünü sağlamak	Recognizing and controlling banquet organizations
2	Banketlerde kullanılan araç ve gereçleri öğrenmek	Learning the tools and equipment used in banquets
3	Banket organizasyonu aşamalarını öğrenmek ve uygulamak	Learning and applying the stages of banquet organization
4	Banket organizasyonunun kontrolünü sağlamak	Ensuring control of banquet organization

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmeleri ve türler				
	Food and beverage establishments and types				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm işletmelerinde yiyecek-içecek departmanı				
	Food and beverage department in tourism businesses				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafet- banket türleri				
	Banquet types				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket personeli - Konaklama işletmelerinde ziyafet yönetimi				
	Banquet staff - Banquet management in accommodation establishments				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket menülerinin planlanması ve türleri				
	Planning and types of banquet menus				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket salonlarının düzenlenmesi				
	Arrangement of banquet halls				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket operasyonlarının fiyatlandırılması				
	Pricing of banquet operations				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket emri ve çalışma düzeni				
	Banquet order and working order				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket organizasyonunun kontrolü				
	Control of banquet organization				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket satış süreci				
	Banquet sales process				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket satış süreci				
	Banquet sales process				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek olay				
	Case study				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek olay				
	Case study				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	15.00	15.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	33.00	33.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	5	10.00	50.00
Toplam / Total:	9	60.00	100.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 100.00/25.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 100.00 / 25.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14
1.Banket organizasyonlarını tanımak ve kontrolünü sağlamak / Recognizing and controlling banquet organizations	1	1	4	3	5	5	3	1	3	1	1	1	1	1
2.Banketlerde kullanılan araç ve gereçleri öğrenmek / Learning the tools and equipment used in banquets	1	1	1	1	4	4	3	1	4	1	1	1	1	1
3.Banket organizasyonu aşamalarını öğrenmek ve uygulamak / Learning and applying the stages of banquet organization	1	1	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5
4.Banket organizasyonunun kontrolünü sağlamak / Ensuring control of banquet organization	1	1	3	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high