

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Banquet Organizations / Banquet Organizations	
Ders Kodu / Course Code	EGST324	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	İşletme içi ve işletme dışı yiyecek-içecek hizmetlerinin önemi, ziyafet (banket) ve catering kavramları, ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim ve yönetimin fonksiyonları, ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler, ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlaması ile ilgili konularda öğrencilerin bilgi sahibi olması ve sektöre hazır hale getirilmesi	The importance of food and beverage services within and outside the enterprise, the concepts of banquet (banquet) and catering, management and management functions in banquet and catering services, things to be done to obtain the expected benefit from banquets, students have information about the sales and marketing of banquet and catering services and making it ready 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 ve maliyet analizi, hijyen-sanitasyon	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 and cost analysis in banquet organizations, hygiene-sanitation
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	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Banket organizasyonu hakkında bilgi edinir.	Learn about banquet organization.
2	Banketlerde kullanılan araç ve gereçleri tanıır ve kullanır.	Recognizes and uses the tools and equipment used in banquets.
3	Banket organizasyonu aşamalarını öğrenir ve uygular.	Learns and applies the stages of banquet organization.
4	Banket organizasyonunun kontrolünü sağlar.	Provides control of the 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 türleri				
	Food and beverage businesses and their types				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm işletmelerinde yiyecek-içecek departmanları				
	Food and beverage departments in tourism enterprises				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafet- banket türleri				
	Banquet-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 hospitality businesses				
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				
	Banquet organization control				
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 Sınavı				
	Final exam				

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	35.00	35.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	55.00	55.00
Okuma / Reading	1	48.00	48.00
Performans / Performance	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	6	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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	1.1.15
1.Banquet organizasyonu hakkında bilgi edinir. / Learn about banquet organization.	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5
2.Banquetlerde kullanılan araç ve gereçleri tanır ve kullanır. / Recognizes and uses the tools and equipment used in banquets.	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5
3.Banquet organizasyonu aşamalarını öğrenir ve uygular. / Learns and applies the stages of banquet organization.	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5
4.Banquet organizasyonunun kontrolünü sağlar. / Provides control of the banquet organization.	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5

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