**DERS İZLENCESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Ziyafet Servis Yönetimi |
| **Dersin AKTS’si** | 5 |
| **Dersin Yürütücüsü**  | Dr. Öğr. Üyesi Okan ÇOLAK |
| **Dersi Gün ve Saati** | Perşembe 10.10 – 12.00 |
| **Dersin Görüşme Gün ve Saatleri** | Çarşamba 08.10 – 09.00 |
| **İletişim Bilgileri** | okancolak@harran.edu.tr 04143183000 - 2875 |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Yüz yüze. 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** | Öğrenci bu dersle ziyafet anlaşması yapmak ziyafet öncesi hazırlık yapmak ziyafet servisi yapmak outside catering organizasyonu yapmak müzik eğlence aktivitesini organize etmek catering servisini yapmak yeterliklerini alacaktır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | Bu dersin sonunda öğrenci;1. Ziyafet anlaşması yapar,
2. Ziyafet öncesi hazırlıklar yapar,
3. Ziyafet servisini yapar,
4. Outside catering organizasyonu yapar,
5. Outside catering servisini yapar,
6. Yiyecek-içecek servisi yapar.
 |
| **Haftalar** | **Konular** |
| 1 | Yiyecek-İçecek Hizmet Sektörü ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim Fonksiyonları |
| 2 | Yiyecek-İçecek Hizmet Sektörü ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim Fonksiyonları |
| 3 | Otel İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi |
| 4 | Otel İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi |
| 5 | Ziyafet Yönetiminde Yürütme-Koordinasyon ve Denetim Fonksiyonları |
| 6 | Ziyafet Yönetiminde Yürütme-Koordinasyon ve Denetim Fonksiyonları |
| 7 | Büfe-Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu |
| 8 | Büfe-Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu |
| 9 | Büfe-Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu |
| 10 | Ziyafet Organizasyonunda Yiyecek Üretim Sürecinin Kontrolü |
| 11 | **Kısa sınav +** Ziyafet Organizasyonunda Yiyecek Üretim Sürecinin Kontrolü |
| 12 | Ziyafet Organizasyonlarında Pazarlama ve Bütçeleme |
| 13 | Ziyafet Organizasyonlarında Pazarlama ve Bütçeleme |
| 14 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen-Sanitasyon ve İş Güvenliği |
| 15 | Genel Tekrar |
| **Ölçme - Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav : 30 % Kısa Sınav: 20% Yarıyılsonu Sınav: 50 % **Ara Sınav Tarih ve Saati**: 23.03.2020-03.04.2020 tarihleri arasında birim tarafından ilan edilecek gün ve saatte **Kısa Sınav Tarih ve Saati**: 19.03.2020 – 10:00 |
| **Kaynaklar** | Yılmaz, Y. (2009).*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** | 2 | 2 | 2 | 3 | 5 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| **ÖÇ2** | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖÇ3** | 3 | 3 | 3 | 2 | 5 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **ÖÇ4** | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖÇ5** | 2 | 2 | 3 | 3 | 5 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| **ÖÇ6** | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** | **PÇ15** |
| Ziyafet Servis Yönetimi | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |