



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271218019	DERSİN ADI	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	-----------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Öğrencilerin, ziyafet yönetimi ve organizasyonlarının gerçekleştirilmesindeki tüm aşamalar hakkında hem teknik hem de pratik bilgiye sahip olma adına konu başlıkları bulunmaktadır.		
DERSİN AMAÇLARI	Ziyafet ve protokol organizasyonlarının yürütülmesi ve planlanmasının öğretilmesi.		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Bu dersi alan öğrenciler, yiyecek içecek işletmelerinin en önemli alanlarından biri olan ziyafet organizasyonu ve yönetimi ile ilgili bilgiye sahip olarak, ulusal ve uluslararası açıdan rekabet avantajını güçlendirecekleri öngörülmektedir.		
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Ziyafet kavramını tanımlar, ziyafetin teknik, fiziksel ve personel planlamasını yapar, ziyafete ilişkin menülerde dikkat edilmesi gereken hususları bilir, stok kontrolü sağlar, ziyafet anlaşmalarının yapılması hakkında detaylı bilgiye sahip olur.		
TEMEL DERS KİTABI	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Yaşar Yılmaz Banket ve Servis Yönetimi Hüseyin Altınel Yiyecek ve İçecek Yönetimi Kurtuluş Karamustafa		
YARDIMCI KAYNAKLAR	-		
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	-		

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Ziyafet Kavramı, Tarihi Bilgiler ve Ziyafetlerin Önemi
2	Ziyafet Organizasyonu Düzenlenen İşletmeler
3	Ziyafet Operasyonu Süreci
4	Ziyafette Fiziksel Planlama ve Menü
5	Ziyafet Salonu Düzenleme Ölçütleri
6	Ziyafette Fiyatlama, Ön Hazırlık ve Protokol
7	Ziyafet Organizasyonu, Görev Dağılımları, Motivasyon ve Disiplin
8	Ziyafet Organizasyonlarında Servis
9	Ziyafet Çeşitleri, Büfe, Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu
10	Ziyafet Organizasyonlarında Yiyecek Üretim Süreci ve Stok Kontrolleri
11	Ziyafet Organizasyonu Kontrolü ve Satış Sapmaları
12	Ziyafet İşletmelerinde Pazar Araştırmaları
13	Ziyafet Operasyonlarında Yaşanan Sorunlar
14	Örnek Olay İncelemeleri
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		X	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.		X	
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		X	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.		X	
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR