

<b>DERS</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYIL</b>	<b>T+U SAAT</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
Ziyafet ve Catering Hizmetleri	ASP1010	2	2	2	3
<b>ÖN KOŞUL DERSLERİ</b>	-				
<b>ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER</b>	-				
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE				
<b>DERSİN SEVİYESİ</b>	ÖNLİSANS				
<b>DERSİN TÜRÜ</b>	SECMELİ				
<b>DERSİN KOORDİNATÖRÜ</b>	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
<b>DERSİ VERENLER</b>	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
<b>DERSİN YARDIMCILARI</b>	Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Yaşar Yılma				
<b>DERSİN AMACI</b>	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				
<b>DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>			
1) Ziyafet anlaşması yapmak	1, 2, 12, 14,16	A, B,			

2 ) Ziyafet öncesi hazırlıklar yapmak	1, 2, 12, 14,16	A, B,
3 ) Ziyafet servisini yapmak	1, 2, 12, 14,16	A, B,
4 ) Outside catering organizasyonu yapmak	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
5 ) Outside catering destek hizmetlerini organize etmek	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
6) Müzik/ eğlence aktivitelerini organize etmek outside catering servisini yapmak	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
7 ) Ziyafet menülerini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
<b>DERS AKIŞI</b>		
<b>HAFTA</b>	<b>KONULAR</b>	<b>ÖN HAZIRLIK</b>
1	Menü oluşturmak. Talepleri kabul etmek	Yok
2	Ziyafet sözleşmesi yapılmasını sağlamak. Örnek sunum (Demo) hazırlamak	Yok
3	Ücreti tahsil edilmesini sağlamak. Salon yerleşim planını yapmak	Yok
4	Ziyafete göre personel organizasyonu yapmak Kullanılacak Ekipman, araç ve gereçleri temin etmek	Yok
5	Yiyecek servisi yapmak. İçecek servisi yapmak Catering çalışma planı yapmak/kontrol etmek	Yok

6	Cateringde kullanılacak ekipman, araç-gereç ve ürünleri Cateringde Çalışacak Elemanları temin etmek	Yok
7	ARA SINAV	Ders notları
8	Catering de kullanılan ekipman, Araç ve Teknik donanımı organize etmek Sunum ve Animasyon hizmetlerini organize etmek	Yok
9	Dekorasyon işlemlerini organize etmek Lojistik hizmetlerini organize etmek	Yok
10	Ödeme planını yapmak. İçecek servisi yapmak	Yok
11	Uygun müzik grubunu organize etmek Talepleri değerlendirmek/yardımcı olmak	Yok
12	Catering operasyonunu Yönetmek Gereçleri temizlemek/ Depolamak temin etmek	Yok
13	Yiyecek servisi yapmak İçecek servisi yapmak	Yok
14	Yiyecek servisi yapmak İçecek servisi yapmak	Yok
15	FİNAL	Ders Notları
16	FİNAL	
<b>DOKÜMAN PAYLAŞIMI</b>		
<b>DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI</b>		

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Ham, yardımcı ve mamül gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilir.				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Yerli ve yabancı mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir.				X	

### DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	80
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-

Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	
Derse Katılım	20
Stüdyo Kritiği	-
<b>TOPLAM</b>	100
<b>Yıl içinin Başarıya Oranı</b>	40
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>	60
<b>TOPLAM</b>	100

#### AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

<b>ETKİNLİK</b>	<b>SAYISI</b>	<b>SÜRESİ (SAAT)</b>	<b>TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT</b>
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	15	2	30
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			90
Toplam İş Yüğü / 30 s			90/30

Dersin AKTS Kredisi			3
---------------------	--	--	---