

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Banquet Organization Management / Banquet Organization Management	
Ders Kodu / Course Code	GMS22122021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
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	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bir otel işletmesinde veya yiyecek içecek işletmesinde ziyafet organizasyonu düzenleme sürecini öğrenciye öğretmek.	To teach the student the process of organizing a banquet organization in a hotel business or food and beverage business.
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ziyafet, konferans ve toplantı organizasyonlarını planlamayı ve bütçelemeyi öğrenir.	Learns how to plan and budget banquet, conference and meeting organizations.
2	Ziyafet organizasyonu için nasıl yazışma yapıldığını anlar	Understands how to write correspondence for the organization of a banquet
3	Ziyafet organizasyonunda yiyecek içecek servisini gerçekleştirmek için gerekli olan teknik araç gereçleri belirler	Determines the technical equipment necessary to carry out food and beverage service in 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
	Temel kavramlar				
	Basic concepts				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket, konferans ve toplantı organizasyonu türleri				
	Types of organization of banquets, conferences and meetings				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafetlerde Masa Düzeni ve Oturma Düzeninin Planlanması				
	Planning of Table Layout and Seating Arrangement at Banquets				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında dış hizmetler				
	External services in banquet, conference and meeting organizations				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında bütçeleme ve planlama				
	Budgeting and planning in banquet, conference and meeting organizations				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafet ve Protokol Salonunun Düzenlenmesi				
	Organization of the Banquet and Protocol Hall				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında teklif hazırlama				
	Preparing proposals in banquet, conference and meeting organizations				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında kullanılan teknik malzemeler				
	Technical materials used in banquet, conference and meeting organizations				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket organizasyonlarında Menü Planlama				
	Menu Planning in Banquet organizations				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafet ve Protokol organizasyonlarında Yiyecek-İçecek servisi				
	Food and Beverage service in Banquet and Protocol organizations				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafetlerin Satışı				
	Sale of Banquets				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ziyafetlerin Satışı				
	Sale of Banquets				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	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
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	7	5.00	35.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	10.00	50.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	16	2.00	32.00
Toplam / Total:	30	19.00	119.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 119.00/30.00 = 3.97 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 119.00 / 30.00 = 3.97 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Ziyafet, konferans ve toplantı organizasyonlarını planlamayı ve bütçelemeyi öğrenir. / Learns how to plan and budget banquet, conference and meeting organizations.	5	5	5	5	5	5
2.Ziyafet organizasyonu için nasıl yazışma yapıldığını anlar / Understands how to write correspondence for the organization of a banquet	5	5	5	5	5	5
3.Ziyafet organizasyonunda yiyecek içecek servisini gerçekleştirmek için gerekli olan teknik araç gereçleri belirler / Determines the technical equipment necessary to carry out food and beverage service in the banquet organization	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