**DERS İÇERİĞİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN KODU VE ADI** | **PAZARLAMA İLKELERİ** |
| **BÖLÜM** | **OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ** |
| **PROGRAM** | **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** |
| **DÖNEMİ** | **IV.YARIYIL** |
| **DERSİN DİLİ** | TÜRKÇE |
| **DERS KATEGORİSİ**  | **Zorunlu Ders** | **Meslek Dersi** | **Seçmeli Ders** |
| X |  |  |
| **ÖN ŞARTLAR** |  |
| **SÜRE VE DAĞILIMI** | Haftalık Ders Saati | Okul Eğitimi Süresi | Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi) | Toplam |
| 4 | 56 | 64 | 120 |
| **KREDİ**  | Ders Kredisi | AKTS Kredisi(1kredi=25–30 saat)(1modül=1 kredi) |
| 5 | 6 |
| **DERSİN AMACI** | Modern pazarlama misyonunu oluşturabilmek. Hedef pazarı belirleyebilme ve yeni ürün geliştirilmesinde izlenecek süreci kavrayabilme. Ürünün yaşam sürecinde izlenecek pazarlama stratejilerini kavrayabilme. Fiyat, tutundurma ve dağıtım kanallarını kavrayabilme. Pazarlama araştırmasını ve uluslararası pazarı kavrayabilme. |
| **ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER** | Öğrenciler, • Pazarlama ile ilgili temel kavramları tanıyabilecekler. • Hedef pazar seçim stratejilerini ve satış tahminleri kavrayabilecekler. • Ürünleri sınıflandırarak, yeni ürünün geliştirilmesi sürecini kavrayacaklar. • Uygulamadaki fıyatlama yöntemlerini ve yeni ürün fiyatlandırma stratejilerini kavrayabilecekler. • Başlıca dağıtım kanallarını, dağıtım politikalarını ve fiziksel dağıtımı kavrayabilecekler. • Tutundurma metotlarını ve tutundurma bütçesini kavrayacaklar. • Pazarlama araştırmasını ve uygulanışını kavrayacaklar. • Pazarlama yönetiminde planlama, organizasyon ve denetleme faaliyetlerini kavrayacaklar. • Uluslararası pazarlara giriş şekillerini öğreneceklerdir. |
| **DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI**(MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI) | **Hafta** | **İçerik/Konular** |
| **1** | Pazarlama İlkelerine Giriş |
| **2** | Stratejik Pazarlama Planlamasının İlkeleri |
| **3** | Kontrol Edilemeyen Dış Çevre Faktörleri |
| **4** | Tüketici ve Örgütsel Pazarların Yapısal ve Davranışsal İlkeleri |
| **5** | Pazar Ölçümlemesi ve Hedef Pazarlama İlkeleri |
| **6** | Ürün ve Hizmetler Alt Karması İlkeleri |
| **7** | Ürün ve Hizmetlerin Fiyat Alt Karması İlkeleri |
| **8** | Dağıtım Kanalları İlkeleri |
| **9** | Fiziksel Dağıtım ( Lojistik) Alt Karması İlkeleri |
| **10** | Tutundurma Alt Karması İlkeleri |
| **11** | Pazarlama Bilgi ve Araştırma Sistemleri İlkeleri |
| **12** | Uluslararası Pazarların Yapısal ve Davranışsal İlkeleri |
| **13** | Pazarlama Örgütleme İlkeleri |
| **14** | Pazarlama Kontrol Yönetiminin İlkeleri |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM****ORTAMI VE DONANIM** | **Ortam** | **Donanım** | **İş Yeri** |
| Sınıf, büro ve laboratuar | Bilgisayar, internet, ders notları, yazılı ve görsel örnek, sınıf, ders ve büro uygulama laboratuarı, sunum cihazları, ticari hesaplamaya konu belgeler, hesap makinesi vb. | Kamu ve özel sektör kuruluşları, üniversiteler, sosyal taraflar ilgili sanayi odaları vb. |
| **ÖLÇME VE** **DEĞERLENDİRME** | **Yöntem** | **Uygulanan yöntem** | **Yüzde (%)** |
| **Ara Sınavlar** | 1 | 40 |
| **Ödevler** | - | - |
| **Projeler** | - | - |
| **Dönem Ödevi** | - | - |
| **Laboratuar** | - | - |
| **Diğer** | - | - |
| **Dönem Sonu Sınavı** | 1 | 60 |
| **ÖĞRETİM ELEMANI** | En az işletme lisans diplomasına sahip, diksiyonu düzgün, beden dilini etkili kullanabilen, yazışma kural ve tekniklerini uygulayabilen, işletme, pazarlama stratejilerine hakim, güncel ekonomik gelişmeleri takip edebilme yeteneğine sahip kamu ve özel kurumların yapı ve işleyişi, mevzuat, hukuki sorumlulukları uygulama konusunda, en az 5 yıl deneyime sahip tercihen yüksek lisans derecesine sahip olmak. |
| **KAYNAKLAR** | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar. ( Öğretim elemanı tarafından dersin ilk saatinde ilgili öğrencilere önerilir) |
| **İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR** | Kamu ve özel sektör kuruluşları, üniversiteler, sosyal taraflar, öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği iletişim kurabileceği araştırma, gözlem ve uygulayabileceği her türlü kurum ve kuruluşlar vb.  |

**DERS İÇERİĞİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **KAT HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLEMLERİ** |
| **BÖLÜM** | **OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ** |
| **PROGRAM** | **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** |
| **DÖNEMİ** | **IV.YARIYIL** |
| **DERSİN DİLİ** | Türkçe |
| **DERS KATEGORİSİ**  | Zorunlu Ders | Meslek Dersi | Seçmeli Ders |
|  | **x** |  |
| **ÖN ŞARTLAR** |  |
| **SÜRE VE DAĞILIMI** | Haftalık Ders Saati | Okul Eğitimi Süresi | Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi) | Toplam |
| **2** | 14+14+14=42 | **33** | **25+25+25=75** |
| **KREDİ**  | Ders Kredisi | AKTS Kredisi(1kredi=25-30 saat) (1modül=1 kredi) |
| 2 | 3 |
| **DERSİN AMACI** | Bu derste kat hizmetlerinde temizlik işlemlerini yürütmek ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.  |
| **ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER** | 1. Hijyen ve sanitasyonu sağlamak
2. Yüzey temizliği kontrolü yapmak
3. Tekstil malzemelerinin temizlik kontrolünü yapmak
 |
| **DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI**(MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI) | Hafta | Modüller/İçerik/Konular |
| 1 | Kişisel Hazırlık |
| 2 | Hijyen ve Sanitasyon |
| 3 | Dezenfektanlar |
| 4 | Suların Dezenfektanı |
| 5 | Spa Merkezlerinin Dezenfektanı |
| 6 | Metal Yüzeyler |
| 7 | Ahşap Yüzeyler |
| 8 | **ARA SINAV** |
| 9 | Cam Yüzeyler |
| 10 | Diğer Yüzeyler |
| 11 | Tekstil Malzemeleri |
| 12 | Temizlik Araç Gereçleri |
| 13 | İş Güvenliği Önlemleri |
| 14 | Genel Alanlardaki Tekstil Malzemeleri |
| 15 | Temizlik Araç Gereçleri |
| 16 |  |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM****ORTAMI VE DONANIM** | Ortam | Donanım | İş Yeri |
|  |  |  |
| **ÖLÇME VE** **DEĞERLENDİRME** | Not/açıklama/öneri: |
| Yöntem | Uygulanan yöntem | Yüzde (%) |
| Ara Sınavlar | X | 20 |
| Ödevler |  |  |
| Projeler | X | 20 |
| Dönem Ödevi |  |  |
| Laboratuvar |  |  |
| Diğer |  |  |
| Dönem Sonu Sınavı | X | 60 |
|  |  |  |
| **ÖĞRETİM ELEMANI** |  |
| **KAYNAKLAR** | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar |
| **İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR** | Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır. |

**DERS İÇERİĞİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **MESLEKİ YABANCI DİL-II** |
| **BÖLÜM** | **OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ**  |
| **PROGRAM** | **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** |
| **DÖNEMİ** | **IV.YARIYIL** |
| **DERSİN DİLİ** | İngilizce-Almanca-Rusca |
| **DERS KATEGORİSİ**  | Zorunlu Ders | Meslek Dersi | Seçmeli Ders |
|  | x |  |
| **ÖN ŞARTLAR** |  |
| **SÜRE VE DAĞILIMI** | Haftalık Ders Saati | Okul Eğitimi Süresi | Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi) | Toplam |
| 4 | 28+28=56 | 4 | 60 |
| **KREDİ**  | Ders Kredisi | AKTS Kredisi(1kredi=25-30 saat), (1modül=1 kredi) |
| 3 | 3 |
| **DERSİN AMACI** | Bu derste yabancı dilde konuklara bilgi verilmesini sağlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER** | 1.Konuklara konaklama tesisi hakkında bilgi vermek2.Konuklara çevre hakkında bilgi vermek |
| **DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI**(MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI) | Hafta | Modüller/İçerik/Konular |
| 1 | Rezervasyon işlemleri |
| 2 | Giriş işlemleri / Çıkış işlemleri |
| 3 | Yiyecek-içecek işlemleri |
| 4 | Kat hizmetleri işlemleri |
| 5 | Animasyon hizmetleri |
| 6 | Transfer hizmetleri |
| 7 | Sağlık hizmetleri |
| 8 | ARASINAV |
| 9 | Bölgedeki doğal güzellikler |
| 10 | Bölgedeki doğal güzellikler |
| 11 | Bölgedeki tarihi mekânlar |
| 12 | Bölgedeki tarihi mekânlar |
| 13 | Bölgedeki alış veriş merkezleri  |
| 14 | Bölgenin ulaşım imkânları |
| 15 | Bölgedeki rekreasyon alanları |
| 16 | Bölgedeki rekreasyon alanları |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM****ORTAMI VE DONANIM** | Ortam | Donanım | İş Yeri |
|  |  |  |
| **ÖLÇME VE** **DEĞERLENDİRME** | Not/açıklama/öneri: |
| Yöntem | Uygulanan yöntem | Yüzde (%) |
| Ara Sınavlar | X | 20 |
| Ödevler |  |  |
| Projeler | X | 20 |
| Dönem Ödevi |  |  |
| Laboratuvar |  |  |
| Diğer |  |  |
| Dönem Sonu Sınavı | X | 60 |
| **ÖĞRETİM ELEMANI** | Öğretim elemanı içinmodülün ait olduğu alanla ilgili diploma veya sertifikaya sahip olmasına yönelik açıklamalar yazılacak. |
| **KAYNAKLAR** | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar |
| **İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR** | Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır. |

**DERS İÇERİĞİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **ÖN BÜRODA ODA İŞLEMLERİ** |
| **BÖLÜM** | **OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ** |
| **PROGRAM** | **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** |
| **DÖNEMİ** | **IV.YARIYIL** |
| **DERSİN DİLİ** | Türkçe |
| **DERS KATEGORİSİ**  | Zorunlu Ders | Meslek Dersi | Seçmeli Ders |
|  | x |  |
| **ÖN ŞARTLAR** |  |
| **SÜRE VE DAĞILIMI** | Haftalık Ders Saati | Okul Eğitimi Süresi | Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi) | Toplam |
| 2 | 10+10+8=28 | 47 | 25+25+25=75 |
| **KREDİ**  | Ders Kredisi | AKTS Kredisi(1kredi=25-30 saat)(1modül=1 kredi) |
| 2 | 3 |
| **DERSİN AMACI** | Bu derste, oda işlemlerini yürütme ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.  |
| **ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER** | 1. Oda işlemlerinin kontrolünü yapmak
2. Rezervasyon kontrolünü yapmak
3. Oda satışlarının kontrolünü yapmak
 |
| **DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI**(MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI) | Hafta | Modüller/İçerik/Konular |
| 1 | Housekeeper Raporu ile Oda Kontrolü Yapma |
| 2 | Vip Konuk |
| 3 | Konuk Taleplerini Yerine Getirme |
| 4 | Limitleri Belirleme |
| 5 | Sorunların Tespiti |
| 6 | Konuk folyolarındaki sorunların tespiti |
| 7 | Sorunlu konuk folyoları |
| 8 | ARA SINAV |
| 9 | Oda Tipleri |
| 10 | Oda Blokajı  |
| 11 | Konuk Giriş Öncesi Hazırlıkları |
| 12 | Fazla Rezervasyon |
| 13 | Fazla Rezervasyon (Over Booking) |
| 14 | Konuk Giriş Öncesi Hazırlıkları |
| 15 | Oteldeki Doluluk Oranı |
| 16 |  |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM****ORTAMI VE DONANIM** | Ortam | Donanım | İş Yeri |
|  |  |  |
| **ÖLÇME VE** **DEĞERLENDİRME** | Not/açıklama/öneri: |
| Yöntem | Uygulanan yöntem | Yüzde (%) |
| Ara Sınavlar | X | 20 |
| Ödevler |  |  |
| Projeler | X | 20 |
| Dönem Ödevi |  |  |
| Laboratuvar |  |  |
| Diğer |  |  |
| Dönem Sonu Sınavı | X | 60 |
|  |  |  |
| **ÖĞRETİM ELEMANI** |  |
| **KAYNAKLAR** | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar |
| **İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR** | Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır. |

**DERS İÇERİĞİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **TURİZM COĞRAFYASI-II** |
| **ALAN / BÖLÜM** | **OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ** |
| **PROGRAM** | **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** |
| **DÖNEMİ** | **lV.DÖNEM** |
| **DERSİN DİLİ** | Türkçe |
| **DERS KATEGORİSİ**  | Zorunlu Ders | Meslek Dersi | Seçmeli Ders |
|  | **X** |  **x** |
| **ÖN ŞARTLAR** |  |
| **SÜRE VE DAĞILIMI** | Haftalık Ders Saati | Okul Eğitimi Süresi | Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi) | Toplam |
| **2** | *10+9+9=28* | **47** | **75** |
| **KREDİ**  | Ders Kredisi | AKTS Kredisi(1kredi=25-30 saat)(1modül=1 kredi) |
| 2 | 3 |
| **DERSİN AMACI** | Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği programında Türkiye’nin iç bölgelerini konukların beklentilerine göre tanıtma yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktır. |
| **ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER** | 1. İç Anadolu bölgesini tanıtmak
2. Doğu Anadolu bölgesini tanıtmak
3. Güneydoğu Anadolu bölgesini tanıtmak
 |
| **DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI**(MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI) | Hafta | Modüller/İçerik/Konular |
| 1 | İç Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası |
| 2 | İç Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası |
| 3 | İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| 4 | İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| 5 | Doğu Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası |
| 6 | Doğu Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası |
| 7 | Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| 8 | Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| 9 | Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| 10 | Güney Doğu Anadolu Bölgesi Turizm Coğrafyası |
| 11 | Güney Doğu Anadolu Bölgesi Turizm Coğrafyası |
| 12 | Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| 13 | Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| 14 | Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM****ORTAMI VE DONANIM** | Ortam | Donanım | İşyeri |
|  |  |  |
| **ÖLÇME VE** **DEĞERLENDİRME** | Not/açıklama/öneri: |
| Yöntem | Uygulanan yöntem | Yüzde (%) |
| Ara Sınavlar |  |  |
| Ödevler |  |  |
| Projeler |  |  |
| Dönem Ödevi |  |  |
| Laboratuvar |  |  |
| Diğer |  |  |
| Dönem Sonu Sınavı |  |  |
|  |  |  |
| **ÖĞRETİM ELEMANI** |  |
| **KAYNAKLAR** | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar |
| **İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR** | Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır. |

**DERS İÇERİĞİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2** |
| **BÖLÜM** | **OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ**  |
| **PROGRAM** | **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** |
| **DÖNEMİ** | **IV.YARIYIL** |
| **DERSİN DİLİ** | Türkçe |
| **DERS KATEGORİSİ**  | Zorunlu Ders | Meslek Dersi | Seçmeli Ders |
|  | X |  |
| **ÖN ŞARTLAR** |  |
| **SÜRE VE DAĞILIMI** | Haftalık Ders Saati | Okul Eğitimi Süresi | Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi) | Toplam |
| 6 | *17+17+17+17+16=84* | 66 | 150 |
| **KREDİ**  | Ders Kredisi | AKTS Kredisi(1 kredi=25-30 saat)(1modül=1 kredi) |
| 5 | 5 |
| **DERSİN AMACI** | Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır |
| **ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER** | 1. Uluslar arası servis metotlarını uygulamak
2. Kahvaltı servisi yapmak/yaptırtmak
3. Sosları servise hazırlatmak
4. Yemek gruplarının servisini yaptırtmak
5. Vip konuklarla ilgilenmek
 |
| **DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI**(MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI) | Hafta | Modüller/İçerik/Konular |
| 1 | Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamakRestorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak |
| 2 | Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamakBanketin servis şeklini belirlemek/uygulamak |
| 3 | Kahvaltı kuveri hazırlatmakKahvaltı büfesini hazırlatmak |
| 4 | Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırtmakKahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak |
| 5 | Sos araç-gereçlerini hazırlatmakÖzelliklerine göre sos hazırlatmak |
| 6 |  Sos servisini yaptırtmak/takip etmek |
| 7 | Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmekSıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek |
| 8 | Hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmekSalataların servisini yaptırtmak/takip etmek |
| 9 | Ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmekTatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek |
| 10 | Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmekKonuk hakkında bilgi almak |
| 11 | Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmekKonuğu karşılamak |
| 12 | Memnuniyetini kontrol etmekServisin akışının takip ve kontrolünü yapmak |
|  |  |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM****ORTAMI VE DONANIM** | Ortam | Donanım | İşyeri |
|  |  |  |
| **ÖLÇME VE** **DEĞERLENDİRME** | Not/açıklama/öneri: |
| Yöntem | Uygulanan yöntem | Yüzde (%) |
| Ara Sınavlar |  |  |
| Ödevler |  |  |
| Projeler |  |  |
| Dönem Ödevi |  |  |
| Laboratuar |  |  |
| Diğer |  |  |
| Dönem Sonu Sınavı |  |  |
|  |  |  |
| **ÖĞRETİM ELEMANI** | Alanda en az lisans eğitimine sahip öğretim elemanı |
| **KAYNAKLAR** | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar |
| **İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR** | Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır. |

**DERS İÇERİĞİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ** |
| **BÖLÜM** | **OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ** |
| **PROGRAM** | **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** |
| **DÖNEMİ** | **IV.YARIYIL** |
| **DERSİN DİLİ** | Türkçe |
| **DERS KATEGORİSİ**  | Zorunlu Ders | Meslek Dersi | Seçmeli Ders |
|  |  |  |
| **ÖN ŞARTLAR** |  |
| **SÜRE VE DAĞILIMI** | Haftalık Ders Saati | Okul Eğitimi Süresi | Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi) | Toplam |
| 5 | *10+10+10+10+10+10+10=70* | 140 | 210 |
| **KREDİ**  | Ders Kredisi | AKTS Kredisi(1 kredi=25-30 saat)(1modül=1 kredi) |
|  4 | 7 |
| **DERSİN AMACI** | 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 |
| **ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER** | 1. Ziyafet anlaşması yapmak
2. Ziyafet öncesi hazırlıklar yapmak
3. Ziyafet servisini yapmak
4. Outside catering organizasyonu yapmak
5. Outside catering destek hizmetlerini organize etmek
6. Müzik/ eğlence aktivitelerini organize etmek outside catering servisini yapmak
 |
| **DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI**(MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI) | Hafta | Modüller/İçerik/Konular |
| 1 | Menü oluşturmakTalepleri kabul etmek |
| 2 | Ziyafet sözleşmesi yapılmasını sağlamakÖrnek sunum (Demo) hazırlamak |
| 3 | Ücreti tahsil edilmesini sağlamakSalon yerleşim planını yapmak |
| 4 | Ziyafete göre personel organizasyonu yapmakKullanılacak Ekipman, araç ve gereçleri temin etmek |
| 5 | Yiyecek servisi yapmakİçecek servisi yapmakCatering çalışma planı yapmak/kontrol etmek |
| 6 | Cateringde kullanılacak ekipman, araç-gereç ve ürünleri Cateringde Çalışacak Elemanları temin etmek |
| 7 | Catering operasyonunu YönetmekGereçleri temizlemek/ Depolamak temin etmek |
| 8 | Catering de kullanılan ekipman, Araç veTeknik donanımı organize etmekSunum ve Animasyon hizmetlerini organize etmek |
| 9 | Dekorasyon işlemlerini organize etmekLojistik hizmetlerini organize etmek |
| 10 | Ödeme planını yapmakİçecek servisi yapmak |
| 11 | Uygun müzik grubunu organize etmekTalepleri değerlendirmek/yardımcı olmak |
| 12 | Yiyecek servisi yapmakİçecek servisi yapmak |
|  |  |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM****ORTAMI VE DONANIM** | Ortam | Donanım | İşyeri |
|  |  |  |
| **ÖLÇME VE** **DEĞERLENDİRME** | Not/açıklama/öneri: |
| Yöntem | Uygulanan yöntem | Yüzde (%) |
| Ara Sınavlar |  |  |
| Ödevler |  |  |
| Projeler |  |  |
| Dönem Ödevi |  |  |
| Laboratuvar |  |  |
| Diğer |  |  |
| Dönem Sonu Sınavı |  |  |
|  |  |  |
| **ÖĞRETİM ELEMANI** | ………………………………………………. sahip öğretim elemanı |
| **KAYNAKLAR** | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar |
| **İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR** | Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır. |