



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ACC 208 — Catering ve Ziyafet Hizmetleri

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ACC 208
Dersin Adı	Catering ve Ziyafet Hizmetleri
Ders Adı (EN)	Catering And Banquet Service
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Merve SOLMAZ
T / U / L	2 / 0 / 0
Kredi	2
AKTS	2

Dersin Amacı

Bu ders ,catering sektörünü tanıma, catering uygulamaları, işleyiş yeri vb. uygulamaları anlatmak ve bu sektörde kendini geliştirmek isteyen öğrencilere katkı sağlamasını amaçlamaktadır.

Dersin İçeriği

Ders yiyecek-içecek etkinlikleri, yemek festivalleri, iç mekan / dış mekan ikram organizasyonları, yemek yarışmaları, ulusal ve uluslararası mutfakların sergilenmesi aşamalarını kapsar. Öğrenciler mutfak etkinliklerine yönelik yeni eğilimleri ve tüketici ihtiyaçlarını öğrenir. Bu dersi takip ederek sözleşme, yönetim, yönlendirme, sunum, servis ve özel organizasyonların arkasındaki mekanizmaları anlar ve iletişim süreçlerinin nasıl yürütüleceğini öğrenirler.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Yok

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Murat Doğan, 2018. TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ (Catering Yönetim Sistemleri)

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Akademik Dürüstlük: Eğitimle ilgili dürüstlük ihlalleri, intihal, bilginin veya izinsiz alıntılarının yer alması, başkaları tarafından sahtekârlık yapılmasını kolaylaştırması, başkalarına karşı yetkisiz bir şekilde bulundurması, başka bir kişinin çalışmasının sunulması veya daha önce eğitmene bilgi vermeden çalışmak, ya da diğer öğrencilerin akademik çalışmalarının alınmasını içerir. Eğitimle ilgili sahtekârlık, ciddi bir akademik ihlaldir ve disiplin cezasıyla sonuçlanacaktır.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Tematik gıda etkinlikleri düzenleyebilmenin gerekliliklerini analiz edebilir.

ÖÇ2: Organizasyon için gereken ekipman ve insan kaynağı yönetimini anlar.

ÖÇ3: Yönetim becerilerini geliştirir.

ÖÇ4: Organizasyonlar için maliyet hesabı yapabilir.

ÖÇ5: Organizasyon planlaması yapabilir.

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Ara Sınavı/Hazırlık	1	6	6	
Derse Katılım	14	2	28	
Final Sınavı/Hazırlık	1	10	10	
Araştırma Sunumu	1	20	20	
Toplam İş Yüğü			64	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Toplu yemek (Catering) endüstrisine giriş, tarihsel gelişimi, sınıflandırılması ve Türkiye'deki durumu
2	Toplu yemek üretim yerlerinin taşınması gereken nitelikler, kullanılan ekipmanlar, çalışan personel
3	Satın alma, depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi
4	Menü oluşturma, üretim planlaması, material kontrolü, servis ve nakledilme yöntemleri
5	Toplu yemek (Catering) endüstrisinde mutfak mekan trafiği, kalite kontrolü
6	Örnek olay incelemesi 1
7	VİZE
8	Ziyafet ve İkram Hizmetlerine giriş, sınıflandırılması, planlamanın önemi
9	Menü ve konsept örnekleri
10	Ziyafet Planlaması, Kabulü ve Sözleşme hazırlanması
11	Ziyafet Faaliyetlerinin Yönetiminde Organizasyon, Yürütme ve Denetim Fonksiyonları 1
12	Ziyafet Faaliyetlerinin Yönetiminde Organizasyon, Yürütme ve Denetim Fonksiyonları 2
13	Ziyafet Faaliyetlerinin Yönetiminde Organizasyon, Yürütme ve Denetim Fonksiyonları 3
14	Sunumlar
15	Final

Eğitim-Öğretim Metodları

Bu ders için eğitim-öğretim yöntemi bilgisi bulunmamaktadır.

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize Sınav	%50
Final	Final Proje	%50
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 1, SKA 2, SKA 3, SKA 4, SKA 12

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.