

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ YÖNETİMİ	GMS4212562	Bahar Dönemi	2+2	3	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Emre ÖZTÜRK				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin, Otel, Restoran, Catering, cafe, cafeterya gibi yiyecek - içecek hizmetleri sunan işletmelerde yapılan yeme - içme hizmetlerinin hazırlık, sunum ve servis kısımlarında yetkinlik sağlaması amacı ile planlanmıştır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Ordövr tabağı sunumları 1,Ordövr tabağı sunumları 2,Ordövr tabağı sunumları 3,Ordövr tabağı sunumları 4,Ara Sıcak Sunumları 1 ,Ara Sıcak Sunumları 2,Ara Sıcak Sunumları 3,Ara Sınav,Banket Organizasyonu Ana Yemekleri 1,Banket Organizasyonu Ana Yemekleri 2,Banket Organizasyonu Ana Yemekleri 3,Açık Büfe Uygulamaları 1,Açık Büfe Uygulamaları 2,Açık Büfe Uygulamaları 3,; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Banket ve davet organizasyonlarının aşamalarını öğrenirler.				9	A
Banket yemeklerinde servis edilen yiyecekleri ve sunumları hakkında yetkin bilgi edinirler.				9	A
Başlangıç yemekleri, ara sıcaklar, ana yemekler ve tatlı kombinasyonları hakkında yetkin bilgi edinirler.				9	A
Büfe türleri hakkında bilgi edinir ve açık büfe uygulamaları yaparlar.				9	A
Set menü hazırlığı ve sunumu uygulamalarını yaparlar.				9	A
Öğretim Yöntemleri	9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Ordövr tabağı sunumları 1				
2	Ordövr tabağı sunumları 2				
3	Ordövr tabağı sunumları 3				
4	Ordövr tabağı sunumları 4				
5	Ara Sıcak Sunumları 1				
6	Ara Sıcak Sunumları 2				
7	Ara Sıcak Sunumları 3				
8	Ara Sınav				
9	Banket Organizasyonu Ana Yemekleri 1				
10	Banket Organizasyonu Ana Yemekleri 2				
11	Banket Organizasyonu Ana Yemekleri 3				
12	Açık Büfe Uygulamaları 1				
13	Açık Büfe Uygulamaları 2				
14	Açık Büfe Uygulamaları 3				
15					
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Dersin hocası tarafından paylaşılacak olan daha evvel uygulanmış reçeteler.