BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Turizm İşletmelerinde Ziyafet Yönetimi	TRZ423	7	2 + 0	3,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Örgün, yüz yüze)
Amaç	Bir otel işletmesinde veya yiyecek içecek işletmesinde ziyafet organizasyonu düzenleme sürecini öğrenciye öğretmek.
Ders İçeriği	Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı, Büfe Organizasyonu, Kokteyl Organizasyonu, Toplantı Organizasyonu, Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma, Ziyafet organizasyonlarının yönetimi, Ziyafetlerde protokol, Ziyafetlerin satışı
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Serhat AYDIN
Ders Kaynakları	Yaşar Yılmaz,Otel ve Yiyecek-İçecek işletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi,Ankara,2007, Detay Yayıncılık

Hafta	Konu
1	Temel kavramlar
2	Banket, konferans ve toplantı organizasyonu türleri
3	Ziyafetlerde Masa Düzeni ve Oturma Düzeninin Planlanması
4	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında dış hizmetler
5	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında bütçeleme ve planlama
6	Ziyafet ve Protokol Salonunun Düzenlenmesi
7	Ara sınav
8	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında teklif hazırlama
9	Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında kullanılan teknik malzemeler
10	Banket organizasyonlarında Menü Planlama
11	Ziyafet ve Protokol organizasyonlarında Yiyecek-İçecek servisi
12	Ziyafetlerin Satışı
13	Ziyafet Kapsamında Örnek Olay
14	Ziyafet Kapsamında Örnek Olay

Program Çıktıları	
1	Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.
2	Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşabileceği öngörülemeyen sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözüm üretir.
4	Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.
5	Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.
6	Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve kuvvetli yönlerini tanımlama, akıl yürütebilme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.
7	Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir.
8	Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.
9	Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.
10	Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.
11	Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgi sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişiler ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.
13	Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.
14	Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Satın alma aşamasından son aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-