

Yıl

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS202	ZİYAFET MUTFAĞI	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Seçmeli					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Ziyafet kapsamında yer alan tüm organizasyonlar ve organizasyonlarda kullanılan menülerin planlanması ve uygulanması gibi konularda öğrencilerin bilgi sahibi olmasını sağlamak.					
Dersin İçeriği	: Ders, yiyecek içecek işletmelerinde ziyafetin tanımı ve kapsamını, ziyafetin işletmeler açısından önemini, ziyafet menü planlaması ve ziyafet menü türlerini, ziyafet menülerinin fiyatlandırılmasını, ziyafet organizasyonlarında yer alan personel ve görev tanımlarını, büfe, kokteyl ve toplantı organizasyonlarını, ziyafetlerde protokol kurallarını içermektedir. Ders, ziyafet menülerinde yer alan yiyeceklerin uygulamalı eğitimini kapsamaktadır.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Ders Notu ve Kitap: Yılmaz, Y.(2007). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Ders Anlatımı ve Uygulama					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: İnternet Araştırması, Eğitim Gezisi ve Seminer					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğr. Gör. Dr. Serkan ZARO					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim					
En Son Güncelleme Tarihi	: 15.01.2026 14:31:48					
Dosya İndirilme Tarihi	: 20.01.2026					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Ziyafet kavramını, ziyafet organizasyon türlerini ve işletmeler açısından önemini tanımlar.
2 Ziyafet sözleşmesini (BEO) açıklar ve organizasyon sürecindeki rolünü yorumlar.
3 Ziyafet salonu, masa düzeni ve oturma planını uygular.
4 Öğrenci, farklı ziyafet türlerine uygun menüleri planlar ve menü–organizasyon uyumunu değerlendirir.
5 Öğrenci, ziyafet yönetiminde planlama, organizasyon, yöneltme, koordinasyon ve denetim süreçlerini uygulamalı örnekler üzerinden analiz eder.
6 Büfe, kokteyl ve toplantı organizasyonlarını planlar.
7 Öğrenci, mutfakta ziyafet menü uygulamalarını yapar.

Ön / Yan Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Koşul	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Ziyafetin Tanımı, Kapsamı ve Ziyafet Organizasyonlarının Önemi			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Yılmaz, Y.(2007) Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık, 2. Bölüm (Sayfalar 48-57)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
2.Hafta	*Ziyafet Salonlarının Planlanması			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Yılmaz, Y.(2007) Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık, 2. Bölüm (Sayfalar 90-96)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.3 Ö.Ç.3
3.Hafta	*Ziyafet Menülerinin Planlanması ve Fiyatlandırılması			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Yılmaz, Y.(2007) Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık, 2. Bölüm (Sayfalar 59-88)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.4 Ö.Ç.4 Ö.Ç.4 Ö.Ç.4
4.Hafta	*Ziyafet Yönetiminde Örgütleme, Ziyafet Personeli ve Görev Tanımları			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Yılmaz, Y.(2007) Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık, 3. Bölüm (Sayfalar 114-127)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5 Ö.Ç.5
5.Hafta	*Ziyafet Yönetiminde Yönelme, Koordinasyon ve Denetim			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Yılmaz, Y.(2007) Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık, 3. Bölüm (Sayfalar 129-157)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5 Ö.Ç.5
6.Hafta		*Akşam Yemeği Menüleri: Set Menüler ve Düğün Menüleri		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, Bölüm: Ziyafet Menüleri (Set Menüler ve Düğün Menüleri)	*Uygulama	Ö.Ç.4 Ö.Ç.7 Ö.Ç.4 Ö.Ç.7
7.Hafta		*Soğuk Başlangıç Yemekleri; Salatalar, Mezeler, Zeytinyağlılar		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, Bölüm: Ziyafet Menüleri (Set Menüler ve Düğün Menüleri)	*Uygulama	Ö.Ç.4 Ö.Ç.7 Ö.Ç.4 Ö.Ç.7
8.Hafta	*VİZE					
9.Hafta		*Stoklar ve Çorbalar		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, Bölüm: Ziyafet Menüleri (Set Menüler ve Düğün Menüleri)	*Uygulama	Ö.Ç.4 Ö.Ç.7 Ö.Ç.4 Ö.Ç.7
10.Hafta		*Ara Sıcaklar: Makarna, Manti ve Börekler		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, Bölüm: Ziyafet Menüleri (Set Menüler ve Düğün Menüleri)	*Uygulama	Ö.Ç.4 Ö.Ç.7 Ö.Ç.4 Ö.Ç.7
11.Hafta		*Temel Soslar ve Ana Yemekler		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, Bölüm: Ziyafet Menüleri (Set Menüler ve Düğün Menüleri)	*Uygulama	Ö.Ç.4 Ö.Ç.7 Ö.Ç.4 Ö.Ç.7
12.Hafta	*Büfe ve Kokteyl Organizasyonları			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Yılmaz, Y.(2007) Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık, 4. Bölüm (Sayfalar 166-184)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.6 Ö.Ç.6
13.Hafta	*Toplantı Organizasyonları			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Yılmaz, Y.(2007) Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık, 4. Bölüm (Sayfalar 186-190)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.6 Ö.Ç.6
14.Hafta		*Koktely Menülerinde Servis Edilen Yiyecekler; Kanepeler		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, Bölüm: Ziyafet Menüleri (Kokteyl ve Kokteyl Prolange Menüleri)	*Uygulama	Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
15.Hafta		*Toplantılarda Servis Edilen Yiyecekler; Kahve Molası Menüleri		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, Bölüm: Ziyafet Menüleri (Kahve Molası Menüleri)	*Uygulama	Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	1,00	1,00
Derse Katılım	14	3,00	42,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	2,00	14,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	7	2,00	14,00
Ara Sınav Hazırlık	7	2,00	14,00
Final Sınavı Hazırlık	7	2,00	14,00
Ödev	4	2,00	8,00
Toplam : 108,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 4			
AKTS : 4,00			

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	P.Ç.1	P.Ç.2	P.Ç.3	P.Ç.4	P.Ç.5	P.Ç.6	P.Ç.7	P.Ç.8	P.Ç.9	P.Ç.10	P.Ç.11	P.Ç.12	P.Ç.13	P.Ç.14	P.Ç.15	P.Ç.16	P.Ç.17	P.Ç.18	P.Ç.19	P.Ç.20	P.Ç.21	P.Ç.22
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ortalama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Aşırmacığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırıcılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırıcılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.