



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek ve İçecek Servisi	AŞÇ248	4	2 + 1	3,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)				
Amaç	Öğrencinin meslek hayatında ihtiyaç duyacağı temel servis ve sunum bilgisini edinmesi.				
Ders İçeriği	Servis usullerini, yaygın kullanılan sunum tekniklerinin öğretilmesi. Yiyecek içecek hizmetlerine tarihsel bakış ,Yiyecek içecek endüstrisi, Yiyecek içecek hizmetlerinde profesyonellik, Personel nitelikleri, Beceri ve bilgi, Müşteri ilişkileri,Servise ön hazırlık, Yiyecek içecek servis ekipmanları, Endüstride farklı servis uygulamaları, Klasik servis usulleri, Yemek servisi, Bar ve içecek servisi, Serviste yöneticinin rolü, Sofrada görgü				
Ders Kaynakları	Sökmen, A. (2011). Yiyecek ve İçecek Servisi. Detay Yayıncılık, Axler, Bruce H. 1990. Food and beverage service / Bruce H. Axler, Carol A. Litrides. New York : Wiley.				

Hafta	Konu
1	Servis ve bar hakkında genel bilgi
2	Yiyecek ve içecek bölümü, organizasyon yapısı
3	Servis personelinin nitelikleri, görev ve sorumlulukları
4	Servis departmanında kullanılan malzemeler ve bakımları I
5	Servis departmanında kullanılan malzemeler ve bakımları II
6	Servise Hazırlık/Ön Hazırlık (Mise en Place)
7	Yiyecek ve içecek işletmelerinde hijyen, sanitasyon
8	Servis usulleri
9	Servis alanlarında güvenlik
10	Menü
11	Servisin Tanımı, Önemi ve Servis Türleri
12	Temel Mutfak Bilgileri
13	İçecek bilgisi ve servisleri
14	Konuk ilişkileri ve şikâyetler ile ilgilenme

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	7
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	3	3
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	3	7
Ara Sınav 1		3	1
Final		3	1
Uygulama 1		3	1
Ders İş Yükü:		102	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		4	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 15	PÇ 16
Yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olur ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Servis kavramını tanıma ve servis metotlarını uygulama edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek-içecek sektörüne ilişkin kavramları tanımlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek-içecek bölümü personelinin sahip olması gereken özellikleri ve sorumlulukları açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek ve içecek hijyeni ve sanitasyonu hakkında edinim	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396736>