



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları	AŞÇ263	4	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans ()
Amaç	
Ders İçeriği	
Ders Kaynakları	Ders notları

Hafta	Konu
1	Dersin Tanıtımı ve Hızlı Yemek Kavramı
2	Hızlı Yemek Endüstrisinin Tarihsel Gelişimi
3	Hızlı Yemek Restoranlarının Temel Özellikleri
4	Menü Planlama ve Standart Tarifler
5	Üretim Süreçleri ve Ekipman Kullanımı
6	Hızlı Servis Teknikleri
7	Hijyen, Gıda Güvenliği ve İş Sağlığı
8	Ara Sınav (Kısa)
9	Müşteri Deneyimi ve Hizmet Kalitesi
10	Zincir Restoranlar ve Franchise Yönetimi
11	Hızlı Yemek ve Dijitalleşme (Online Sipariş, POS Sistemleri)
12	Sürdürülebilirlik ve Çevre Bilinci
13	Türkiye ve Dünyadan Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları
14	Genel Değerlendirme ve Final Öncesi Tekrar

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	14
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yüğü:		90	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,53	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
Hızlı yemek restoranlarının temel işleyişini, üretim süreçlerini ve servis yöntemlerini açıklar.	5	3	4	-	3	-	5	5	5	5	3	1
Hijyen, gıda güvenliği ve iş sağlığı ilkelerini hızlı yemek uygulamalarında uygular.	3	3	3	4	-	-	2	-	-	3	-	-
Hızlı yemek sektöründe müşteri deneyimini, hizmet kalitesini ve sürdürülebilirliği değerlendirir.	3	3	3	-	3	4	-	3	-	2	-	-
Ortalama Değer	3,67	3	3,33	1,33	2	1,33	2,33	2,67	1,67	3,33	1	0,33