



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek İçecek Yönetimi	AŞÇ106	2	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilere yiyecek içecek işletmeciliği konusunda temel bilgileri öğretmektir. Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet pazarlaması, ürün gelişimi, maliyet kontrolü aşamalarını öğretmek amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Yiyecek içecek yönetimi, fiyatlama, mönü planlaması.				
Ders Kaynakları	Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay yayıncılık, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Alptekin Sökmen, 2014, Ankara, Detay Yayıncılık. ISBN: 9789758969227, Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay yayıncılık, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Alptekin Sökmen, 2014, Ankara, Detay Yayıncılık. ISBN: 9789758969227, Sökmen A. (2010). Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayıncılık.				

Hafta	Konu
1	Yiyecek Ve İçecek Hizmetlerinin Gelişimi
2	Yiyecek İçecek Gereksinimlerini Ortaya Çıkaran Faktörler
3	Yiyecek İçecek Bölümü ve Organizasyon Yapısı
4	Servis ve Bar Bölümü İş Tanımları ve İş Gereklere
5	Mutfak Bölümü İş Tanımları ve İş Gereklere
6	Temel Servis Kuralları
7	Servis Öncesi Son Hazırlıklar, Servis Basamakları
8	Beslenme ve Besin Öğeleri
9	Menü ve Menü Planlaması
10	Klasik Servis Usulleri (Fransız ve İngiliz Servisi)
11	Klasik Servis Usulleri (Rus ve Amerikan Servisi)
12	Gelir kontrolü
13	İçecek maliyet kontrol süreci
14	Ziyafet organizasyonları, sektörden örnek olaylar

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		1	15
Ödev 1		1	12
Final		1	20
Ders İş Yüğü:		89	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,49	

Program Çıktıları
1 Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2 Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözüme 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
Yiyecek içecek sektörünün ve tüketicisinin özelliklerini tanımlar.	5	4	5	5	4	5	5	4	3	5	4	2
Satın alma sürecini ve depolama sürecini açıklar.	4	4	5	5	5	5	4	4	3	5	4	2
Otel mutfaklarında üretim planlamasını ve üretim sistemlerini açıklar.	4	4	5	5	4	4	4	4	3	3	3	2
Ortalama Değer	4,33	4	5	5	4,33	4,67	4,33	4	3	4,33	3,67	2

