



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ 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
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	8
Ara Sınav 1		6	1
Final		6	1
Ders İş Yüğü:		78	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,06	

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 karşılaşabileceği 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 sektörünün ve tüketicisinin özelliklerini tanımlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Satın alma sürecini ve depolama sürecini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otel mutfaklarında üretim planlamasını ve üretim sistemlerini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgietir/449397>