



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2022 - 2023) 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 Veren	Öğr. Gör. Ahmet KARAGÖZ				
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 Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	1	14
Ara Sınav 1		3	1
Final		3	1
Ders İş Yüğü:		76	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,98	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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
Yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olur ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilir	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Servis kavramını tanıma ve servis metotlarını uygulama edinimi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Yiyecek-içecek sektörüne ilişkin kavramları tanımlar.	1	5	5	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2
Yiyecek-içecek bölümü personelinin sahip olması gereken özellikleri ve sorumlulukları açıklar.	5	5	1	1	2	2	2	2	5	5	2	5	5
Yiyecek ve içecek hijyeni ve sanitasyonu hakkında edinim	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/351001>