



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK
(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	AŞÇ239	4	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Bu dersin amacı, öğrencilere yiyecek ve içecek standartlarının belirlenmesi, standart maliyet araçları, maliyet kontrol süreci: mönü planlama-tahminleme-satın alma-tesellüm-depolama-dağıtım-üretim-servis-, ile aylık maliyet raporu ve analizi konularını öğretmektir.				
Ders İçeriği	YİYECEK VE İÇECEK MALİYETİ KONTROLÜN KAPSAM VE ÖNEMİ, YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SÜREÇ VE AŞAMALARI, STANDART YİYECEK İÇECEK REÇETELERİNİN MALİYET HESAPLARININ YAPILMASI, YİYECEK İÇECEK FAALİYETLERİ İLE İLGİLİ DÖNEMSEL VERİLERİN İSTATİSTİKSEL YÖNTEMLERLE RAPORLANMASI.				
Ders Kaynakları	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ Kavramlar, Uygulamalar ve Örnekler, 2021. DETAY YAYINCILIK., YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ Kavramlar, Uygulamalar ve Örnekler, 2021. DETAY YAYINCILIK.				

Hafta	Konu
1	Maliyet Kavramı ve Turizm İşletmelerindeki Önemi
2	Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci
3	Satın alma Kontrolü
4	Tesellüm Kontrolü
5	Depolama ve Dağıtım Kontrolü
6	Üretim Kontrolü
7	Üretim Kontrolü
8	Gelir Kontrolü
9	İçecek Maliyet Kontrol Süreci
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama I
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama II
12	Pazarlamaya ve Karlılığa Yönelik Fiyatlama
13	Maliyete Yönelik Fiyatlama
14	Rekabete Yönelik Fiyatlama

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	2	7
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yüğü:		96	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,76	

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, teknolojsi 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
Üretim planlaması sayesinde yüksek verimlilikle çalışılabilecektir.	3	2	3	2	4	2	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-
Etkin satın alma yapabilir.	3	2	3	2	4	2	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-
Doğru fiyatlama yöntemini seçebilecektir.	3	2	3	2	4	2	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/getir/370805>