BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu	AŞÇ227	3	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Ala Cart ve banket çalışma sistemleri, masa yerleşimi ve hazırlama teknikleri, yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi ve bunların sağlanması için kullanılan yiyecek servis sistemlerinin incelenerek nasıl analiz edilmesi gerektiği öğretilir. Ziyafet yemekleri hazırlama ve sunuma hazır hale getirme, catering organizasyonu, catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, kahvaltı büfesi hazırlama, yemek ve kokteyl hazırlama öğretilir.
Ders İçeriği	Giriş, yiyecek içecek hizmet sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmelerinin kapsamı ve önemi, ziyafet organizasyonun amacı, kapsamı ve yönetimi, ziyafet organizasyonun planlanması ve akış düzeni, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetimi organizasyon, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin denetim fonksiyonu, büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu yönetim ve denetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmeleri ziyafet yönetiminde koordinasyon.
Ders Kaynakları	Nenes, M. F. (2008). International Cuisine. John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.

Hafta	Konu
1	Giriş, yiyecek içecek hizmet sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları
2	Yiyecek içecek işletmelerinin kapsamı ve önemi
3	Ziyafet organizasyonun amacı, kapsamı ve yönetimi
4	Ziyafet organizasyonun planlanması ve akış Düzeni
5	Otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetimi organizasyon
6	Otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin denetim fonksiyonu
7	Büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu yönetim ve denetim fonksiyonları
8	Ara Sınav
9	Ziyafet organizasyonlarında yiyecek üretim sürecinin kontrolü işgücü planlaması-maliyet ve satışların analizi
10	Otel ve yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ve ziyafet bütçesi
11	Yiyecek içecek işletmelerinde ziyafet dekorasyon ve düzen uygulamaları
12	Yiyecek içecek işletmeleri ziyafet yönetiminde koordinasyon
13	Öğrenci sunumları, otel gezisi
14	Genel tekrar

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
Ziyafet mutfağını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Organizasyonun temel unsurlarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Personel yapılanmasını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşletmelerde ziyafet, kokteyl, özel günler için düzenlenen davetlerin niteliklerini ayrıntılı irdeleyebilme becerisi kazanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-