



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Menü Planlama							
Ders Kodu		CUL223		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırılır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Taktir), Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Meliha Yaren BERKTAŞ, Öğr. El. Orçun İDİZ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	2	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Mutfak Kültürü
2	Türk Mutfak Kültürü
3	Menü Planlama

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
2	Teorik	Standart yemek reçetesi
3	Teorik	Ürün Maliyeti Çıkarma
4	Teorik	Tabldot mönü planlama
5	Teorik	Ala carte mönü planlanma
6	Teorik	Ziyafet menüleri, Mönü kartı
7	Teorik	Kalp damar hastaları için menü
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Sindirim sistemi hastalıklarında için menü
10	Teorik	Diyabet hastalığında uyulacak menü
11	Teorik	Sporcu menüsü
12	Teorik	Çocuk ve genç menüsü
13	Teorik	Yaşlılar için menü planlama
14	Teorik	Vejeteryan menüsü
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Menü planlama hazırlıkları yapmak
2	Menü planlamak
3	Diyet menüsü hazırlamak
4	Özel durumlara uygun menü planlamak



5	Yaş grupları için menü hazırlamak
---	-----------------------------------

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	3	3	3	4	4

