



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Menü Planlama							
Ders Kodu		KTO106		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrenci bu ders ile menü planlaması menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hesaplama yeterliğini kazanabilecektir.							
Özet İçeriği		Öğrenci bu ders ile menü planlaması menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hesaplama yapacaktır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Öğr. Gör. Zekeriya MATÇİÇEK							

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Menü Planlama
---	---------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Menü ön hazırlıkları Yapılması
2	Teorik	Yemek reçeteleri oluşturmak
3	Teorik	İçecek menüleri oluşturmak
4	Teorik	İçecek menüleri oluşturmak
5	Teorik	İçecek menüleri oluşturmak
6	Teorik	Ön hazırlıkları yapmak
7	Teorik	Özel menüleri oluşturmak
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Porsiyon maliyetlerini hesaplamak
10	Teorik	Porsiyon maliyetlerini hesaplamak
11	Teorik	Satış fiyatını oluşturmak
12	Teorik	Ön hazırlıkları yapmak
13	Teorik	Menü kartlarını hazırlamak
14	Teorik	Menü kartlarını hazırlamak
15	Teorik	Menü kartlarını hazırlamak
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	2	0	28
Ödev	2	5	0	10
Ara Sınav	16	1	0	16
Dönem Sonu Sınavı	21	1	0	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Menü tanımı, özellikleri, literatür bilgisi
2	Menü maliyeti hesaplamak



3	Menü kartı hazırlamak
4	Menüdeki yiyeceklerin reçetelerini hazırlamak
5	İçecek menüsü planlamak
6	Standart yemek reçetesi, Ürün Maliyeti hesaplama yöntemleri, özellikleri hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahip olmak
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
12	Alanındaki trendleri takip edebilmek
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek
16	Konaklama işletmelerindeki sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ2	3	3	3	3	3	3
PÇ3	3	3	3	3	3	3
PÇ4	2	2	2	2	2	2
PÇ5	2	2	2	2	2	2
PÇ8	3	3	3	3	3	3
PÇ9	3	3	3	3	3	3
PÇ10	4	4	4	3	3	3
PÇ11	2	2	2	3	2	2
PÇ12	4	4	4	3	4	4
PÇ13	2	2	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5	5	5
PÇ15	3	3	3	3	3	3
PÇ16	1	1	1	1	1	1

