



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Menü Planlama							
Ders Kodu		İKM203		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrenci bu ders ile menü planlaması menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hazırlama yeterliğini kazanabilecektir.							
Özet İçeriği		Gastronomi Kavramı ve Tarihi, Menü Kavramı ve Tarihsel Gelişimi, Menü Çeşitleri, Menü Planlama Kavramı, Reçete Oluşturma, Menüde Maliyet ve Fiyat							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Erhan COŞKUN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Menü yönetimi ve menü planlama – Hüseyin Altınal
2	Yiyecek İçecek Hizmetleri - Prof. Dr. Mehmet Sarıışık
3	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi - Dr. Öğr. Üyesi Nilgün Sanalan Bilici - Prof. Dr. Gökalp Nuri Selçuk

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gastronomi ve Menü kavramları
2	Teorik	Gastronomi - amaç - önem - temel kavramlar
3	Teorik	Gastronominin tarihsel Gelişimi
4	Teorik	Gastronominin tarihsel Gelişimi
5	Teorik	Menünün Tarihsel Gelişimi
6	Teorik	Menüde Yapı - İçerik - İşlev - Süreç –Malzeme
7	Teorik	Menüde Planlama - Amaç – Önem
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Menüde Planlamada Dikkat Edilecek Kriterler
10	Teorik	Menü Çeşitleri
11	Teorik	Reçete Oluşturma
12	Teorik	Menüde Maliyet
13	Teorik	Menüde Fiyatlama
14	Teorik	Öğrenci Uygulamaları
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Genel Değerlendirme

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	Gastronomi ve Menü ile ilgili temel bilgileri edinmek
---	---



2	Menü Planlamayı öğrenmek
3	Menü çeşitlerini öğrenmek
4	Menüde maliyet ve fiyatlamayı anlamak
5	Reçete oluşturma hakkında detaylı bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

