



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Menü Planlama								
Ders Kodu	TRZM253	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 hesaplama yeterliğini kazanabilecektir.								
Özet İçeriği	Menü ön hazırlıkları Yapılması, Yemek reçeteleri oluşturmak, İçecek menüleri oluşturmak, Menü kartlarını hazırlamak								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Erhan COŞKUN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	MENÜ YÖNETİMİ VE MENÜ PLANLAMA – HÜSEYİN ALTINEL
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Menü Ön Hazırlıkları Yapılması
2	Teorik	Menü Çeşitleri
3	Teorik	Yemek reçeteleri oluşturmak
4	Teorik	İçecek Menüleri Oluşturmak
5	Teorik	İçecek menüleri oluşturmak
6	Teorik	Özel Menüleri Oluşturmak
7	Teorik	Porsiyon maliyetlerini hesaplamak
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Satış fiyatını oluşturmak
10	Teorik	Satış fiyatını oluşturmak
11	Teorik	Ön hazırlıkları yapmak
12	Teorik	Ön hazırlıkları yapmak
13	Teorik	Menü kartlarını hazırlamak
14	Teorik	Menü kartlarını hazırlamak
15	Teorik	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	Menü planlamak
2	Menü maliyeti hesaplamak
3	Menü kartı hazırlamak



4	Menünün tarihsel sürecini öğrenmek
5	Menü türlerini kavramak

#### Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

