



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------|----------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | Menü Planlama | | | | | | | | |
| Ders Kodu | REM102 | | | Ders Düzeyi | | Lisans | | | |
| AKTS Kredi | 4 | İş Yüğü | 0 (Saat) | Teori | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | Yiyecek içecek işletmeleri ve Otel işletmelerindeki yiyecek içecek departmanlarında etkin bir menü planlaması yapabilecek noktaların öğretilmesi. | | | | | | | | |
| Özet İçeriği | Temel mutfak bilgisi, menü planlama ile ilgili temel kavramları ve ilkeler, beslenme ilkeleri ve menü planlama ilkeleri doğrultusunda menü planlama ve menü tasarımının işletmenin pazarlanmasındaki önemi. | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | Ali KARAYİĞİT | | | | | | | | |

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

| | |
|---|---|
| 1 | Küçükaslan Nazife, Baysal Ayşe (2009), Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama , Detay Yayın, Ankara |
| 2 | Altinel Hüseyin (2011), Menü Planlama ve Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|-------|------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Teorik | Menü tanımı ve temel kavramlar |
| 2 | Teorik | Menü çeşitleri |
| 3 | Teorik | Menü Planlama ile ilgili kavramlar |
| 4 | Teorik | Menü planlama ve hazırlama ilkeleri |
| 5 | Teorik | Yemek kalorisi hesaplama |
| 6 | Teorik | Yaşam dönemlerine göre menü planlama |
| 7 | Teorik | Menü kartı hazırlama |
| 8 | Ara Sınav (Vize) | Ara Sınav |
| 9 | Teorik | Alacarte menü |
| 10 | Teorik | Tabldote menü hazırlama |
| 11 | Teorik | Kahvaltı menüsü |
| 12 | Teorik | Çocuk menüsü |
| 13 | Teorik | Vejetaryen menüsü |
| 14 | Teorik | Özel menüler |
| 15 | Teorik | Ziyafet menüsü |
| 16 | Dönem Sonu Sınavı (Final) | Dönem Sonu Sınavı |

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

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|----------|------|-------------|--|----------------|
| | | | Toplam İş Yüğü (Saat) | 0 |
| | | | Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | 0 |

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

| | |
|----|---|
| 1 | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygulamalar |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |
| 8 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |
| 9 | Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir. |
| 10 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek 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 bilgine 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 | Alanında trendleri takip edebilmek. |
| 13 | Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak. |
| 14 | Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak. |
| 15 | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek. |
| 16 | Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak. |

