



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Menü Planlama							
Ders Kodu		REM102		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yiyecek İçecek işletmeleri ve Otel işletmelerindeki yiyecek İçecek departmanlarında etkin bir menü planlaması yapabilecek noktaların öğretilmesi.							
Özet İçeriğı		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)			Arş. Gör. Kağan KARAOSMANOĞLU						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Küçükaslan Nazife, Baysal Ayşe (2009), Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama , Detay Yayın, Ankara
2	Altınel 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
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	14	1	1	28
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*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	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.
4	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.
5	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.

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

	ÖÇ1
PÇ1	4
PÇ2	5
PÇ3	4
PÇ4	5
PÇ5	4
PÇ6	5

