



## AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Menu Plan								
Course Code	REM102		Course Level		First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	4	Workload	100 (Hours)	Theory	2	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	Yiyecek İçecek işletmeleri ve Otel işletmelerindeki yiyecek İçecek departmanlarında etkin bir menü planlaması yapabilecek noktaların öğretilmesi.								
Course Content	Temel mutfak bilgisi, menü planlama ile ilgili temel kavramlar ve ilkeler, beslenme ilkeleri ve menü planlama ilkeleri doğrultusunda menü planlama ve menü tasarımının işletmenin pazarlanmasındaki önemi.								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation), Discussion, Individual Study								
Name of Lecturer(s)									

### Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

### Recommended or Required Reading

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

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods	
1	Theoretical	Menü tanımı ve temel kavramlar
2	Theoretical	Menü çeşitleri
3	Theoretical	Menü Planlama ile ilgili kavramlar
4	Theoretical	Menü planlama ve hazırlama ilkeleri
5	Theoretical	Yemek kalorisi hesaplama
6	Theoretical	Yaşam dönemlerine göre menü planlama
7	Theoretical	Menü kartı hazırlama
8	Intermediate Exam	Ara Sınav
9	Theoretical	Alacarte menü
10	Theoretical	Tabldote menü hazırlama
11	Theoretical	Kahvaltı menüsü
12	Theoretical	Çocuk menüsü
13	Theoretical	Vejetaryen menüsü
14	Theoretical	Özel menüler
15	Theoretical	Ziyafet menüsü
16	Final Exam	Dönem Sonu Sınavı

### Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	2	2	56
Assignment	14	1	1	28
Midterm Examination	1	5	1	6



Final Examination	1	9	1	10
	Total Workload (Hours)			100
	[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS			4
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

### Learning Outcomes

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.

### Programme Outcomes (Food and Beverage Management)

1	Having scientific and professional ethic values
2	To gain the ability of critical and analytical thinking
3	Having the consciousness of necessity of obtaining new abilities and life-long learning
4	To know the principle concepts related to tourism industry
5	Having the consciousness of tourism and natural, cultural and social environment relations
6	Having the knowledge of higher level of a foreign language to communicate and to follow the new researches and daily subjects at his/her own field
7	Being able to use another foreign language at middle leve
8	Having the ability of doing teamwork
9	Being competent about information technologies
10	Having the ability of administrative knowledge buildup at his field
11	Being competent about the human behaviours and relations of tourism industry
12	Being able to follow the trends at his/her field
13	Being competent about the subjects of establishment procedures of an enterprise and entrepreneurship on the food and beverage management fields
14	Having the ability and knowledge about the subjects that are necessary at his occupation
15	Being able to use and having knowledge about the equipments and hardware systems used at food and beverage establishments
16	Having the ability of problem diagnosis, and to make decision toward problems at food and beverage establishments

### Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes 1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High

	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	L8	L9	L10
P1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
P2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
P3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
P5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
P10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
P11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
P12	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
P13	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P14	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
P15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
P16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

