



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Menü Planlama								
Ders Kodu	CUL223		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliğı kazandırmak amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriğı	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliğı kazandırılır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. El. Murat TOKER								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	2	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Mutfak Kültürü
2	Türk Mutfak Kültürü
3	Menü Planlama

Hafta Haftalara Göre Ders Konuları ve Öğretim Yöntemleri

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları ve Öğretim Yöntemleri	
2	Teorik	Standart yemek reçetesi
3	Teorik	Ürün Maliyeti Çıkarma
4	Teorik	Tabldot mönü planlama
5	Teorik	Ala carte mönü planlanma
6	Teorik	Ziyafet menüleri, Mönü kartı
7	Teorik	Kalp damar hastaları için menü
8	Teorik	Genel tekrar / Ara Sınav
9	Teorik	Sindirim sistemi hastalıklarında için menü
10	Teorik	Diyabet hastalığında uyulacak menü
11	Teorik	Sporcu menüsü
12	Teorik	Çocuk ve genç menüsü
13	Teorik	Yaşlılar için menü planlama
14	Teorik	Vejeteryan menüsü
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl 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	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 planlama hazırlıkları yapmak
2	Menü planlamak
3	Diyet menüsü hazırlamak
4	Özel durumlara uygun menü planlamak



