

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Menü Planlama	GST 106	2	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze/Uygulama				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Öğrencilere menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	Menü ve menü ile ilgili temel kavramları açıklar.
	2	Menüleri sınıflandırır ve yorumlar.
	3	Menü planlama ilke ve yöntemlerini kavrar.
	4	Menü planlama hazırlıklarını yapar.
	5	Çeşitli gruplara yönelik menüler düzenler.
	6	Özel durumlara uygun menü planlar.
	7	Menü yönetim ve denetimini sağlar.

DERSİN İÇERİĞİ

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Yiyecek içecek hizmetleri endüstrisi	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma
2	Menü tanımı, sınıflandırılması	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma
3	Menü çeşitliliği ve menü örnekleri	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama
4	Mönüde süreç, mönü planlamada sınırlılıklar ve Standart Reçeteler	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama
5	Mönü planlamada maliyet kontrolü	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma
6	Mönü fiyatlama	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma
7	ARA SINAV	
8	Mönü analizi	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama

9	Mönü planlama ve beslenme	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama
10	Satın alma ve mönü	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma
11	Servis ve mönü	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama
12	Bilgisayarlı menü yönetimi	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama
13	Farklı guruplara menü hazırlama uygulamaları	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama
14	Menülerin sunumu	Sözlü ve görsel anlatım, Tartışma, Uygulama

KAYNAKLAR

- Gastronomik ve Beslenme İlkelerinden Hareketle Menü Planlama ve Yönetimi, Hüseyin Altinel. Detay Yayıncılık 2017
- Menü Planlama, Aydan Bekar, Burhan Kılıç. Beta yayınları 2017
- Profitable Menu Planning, John A. Drysdale , John Courtney , Jennifer Adams Galipeau. Pearson Education 2007
- Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması Ayşe BAYSAL, Nazife KÜÇÜKASLAN, Ekin Yayınevi 2009
- Study Guide to Accompany Management By Menu, Kotschevar L, Withrow D. John WİLEY and Sons 2008

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		