



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Menü Planlama	TRO217	3	2 + 2	3,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Turizm ve Otel İşletmeciliği - Ön Lisans (Yüz yüze, Sözlü, Soru cevap, Tartışmalı)				
Amaç	Öğrenci bu ders ile menü planlaması menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hesaplama yeterliğini kazanabilecektir.				
Ders İçeriği	Bu ders, menü, menü planlama, menülerin sınıflandırılması, menülerde gıda güvenliği, menü tasarımı, menü mühendisliği ile ilgili bilgiler sunar. 3. Menü kartı hazırlamak				
Ders Kaynakları	Menü ve Yönetim (Prof. Dr. Bahattin Rızaoğlu - Yrd. Doç. Dr. Murat Hançer), Altinel, H. (2017), Menü Planlama ve Yönetimi, Detay Yayıncılık , Menü Yönetimi ve Menü Planlama (Hüseyin Altinel)				

Hafta	Konu
1	Menü ön hazırlıkları Yapılması
2	Menünün Tanımı ve Tarihçesi
3	Menünün Yapısı
4	İçecek menüleri oluşturmak
5	İçecek menüleri oluşturmak
6	Özel menüleri oluşturmak
7	Porsiyon maliyetlerini hesaplamak
8	Ara sınav, genel değerlendirme
9	Menüde Gıda Güvenliği
10	Satış fiyatını oluşturmak
11	Ön hazırlıkları yapmak
12	Menü kartlarını hazırlamak
13	Menü kartlarını hazırlamak
14	Menüde Tasarım

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	1	12
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ders İş Yüğü:		70	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,75	

Program Çıktıları	
1	Turizm sektörü ile ilgili genel bilgi sahibi olmak; sektör ile ilgili temel kavramları öğrenmek.
2	Otel işletmeciliğinde kullanılan uluslararası terimleri kullanabilmek ve sektörde yeterli olabilecek derecede yabancı dil bilmek.
3	Temel bilgisayar kullanım bilgisi ile birlikte sektörde kullanılan bilgisayar otomasyon programlarını kullanmayı öğrenmek.
4	Turizm, turizm çeşitleri ve otel işletmelerindeki temel faaliyet konularıyla ilgili bilgi ve becerilere sahip olmak.
5	Yiyecek-içecek, servis, menü planlama, büro işlemleri, temizlik, bakım, muhafaza süreçlerindeki işlemler ve teknikler ile ilgili bilgiye sahip olmak.
6	Etkin iletişim kurabilme becerisine sahip olmak.
7	Seyahat acentacılığı, tur operatörlüğü konusunda genel bilgi ve beceriye sahip olmak.
8	Sektörel sorunlar hakkında bilgi sahibi olmak.
9	Kongre ve fuar organizasyonu, turizm coğrafyası, tarih, kültür, muhasebe, araştırma yöntemleri, rekreasyon gibi konularda genel bilgiye sahip olmak.
10	Turizmde yönetim ve pazarlama ile ilgili genel bilgiye sahip olmak.
11	Mesleki etik, sosyal sorumluluk ve çevre bilincine sahip olmak.
12	Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahip olmak.
13	Turizm ile ilgili konularda edindirdiği bilgi ve becerileri sürekli geliştirerek ve turizm alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek ömür boyu öğrenmeye açık olmak.
14	Turizm alanıyla ilgili konularda edindirdiği bilgi ve becerileri sorgulayabilme becerisine sahip olmak.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Menü ön hazırlıkları yapabilecektir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Menü yönetimi ve denetimi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Menü planlaması edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hazırlama edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-