



| Ders Adı          | Kodu   | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Menü Mühendisliği | AŞÇ259   | 3       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm       | Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik)  |         |          |      |         |
| Amaç              | Öğrencilerin 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 kazanması amaçlanmaktadır.  |         |          |      |         |
| Ders İçeriği      | Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim menü ve fiyatlandırma, menü ve tutundurma, menü ve servis, menü ve beslenme, menü ve maliyet, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir.   |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları   | Doğdubay, M. & Saatçi, G. (2012). Menü Mühendisliği. Detay Yayıncılık, Ankara.,<br>Türksoy, A. & Bölükoğlu, İ. (2001). Menü Analiz Sürecinde Kullanılan Yöntemlerden Menü Mühendisliğindeki Son Gelişmeler: İşgücünü Dikkate Alan Bir Model.,<br>Kılıç, B. & Bekar, A. (2007). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramları ve Uygulamalar. Beta Basım Yayım |         |          |      |         |

| Hafta | Konu   |
|-------|--|
| 1     | Menünün tanımı, tarihçesi ve menüde yapı, menüde içerik ve süreç |
| 2     | Menü planlamada faktörler ve ilkeler 1                           |
| 3     | Menü planlamada faktörler ve ilkeler 2                           |
| 4     | Menüde sınıflama   |
| 5     | Menü planlamada yapılan hatalar                                  |
| 6     | Özel menüler ve özel menü sunumları                              |
| 7     | Genel Tekrar   |
| 8     | Ara Sınav  |
| 9     | Menüde kalori hesaplama  |
| 10    | Menüde maliyet   |
| 11    | Menüde maliyet kontrolü ve fiyat                                 |
| 12    | Menüde pazarlama, tasarım, değerlendirme                         |
| 13    | Menüde uyum ve sofra   |
| 14    | Genel Tekrar   |
| 15    | Final Sınavı   |

#### Program Çıktıları

|    |   |
|----|---|
| 1  | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.   |
| 2  | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.  |
| 3  | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.   |
| 4  | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.  |
| 5  | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.                                   |
| 6  | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.  |
| 7  | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.   |
| 8  | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9  | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.                    |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.   |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.              |
| 12 | Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.   |

#### 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Gastronomi için menü planlamanın önemini kavrar.                           | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Menü planlanırken uyulması gereken kuralları öğrenir.                      | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Menülerin sınıflandırılması ve menü çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Menülerde maliyet hesabının yapılmasını, pazarlama ve fiyatlamayı öğrenir. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Uygulanan menüleri değerlendirebilme yeteneğine sahip olur.                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |