BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Menü Mühendisliği	AŞÇ259	1	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., Türksoy, A. & Bölükoğlu, İ. (2001). Menü Analiz Sürecinde Kullanılan Yöntemlerden Menü Mühendisliğindeki Son Gelişmeler: İşgücünü Dikkate Alan Bir Model., Kılıç, B. & Bekar, A. (2007). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramlar 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 ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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