



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Menü Planlama	TUR204	4	3 + 0	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm ve Otel İşletmeciliği - Ön Lisans (yüz yüze)				
Amaç	Menü planlama dersinde; 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. Bu bağlamda menü planlama dersinde; 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 İçeriği	Menü çeşitleri, menünün önemi, maliyet hesaplama, menü mühendisliği, konseptte göre menü planlayabilme ve tasarlayabilme.				
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Seyda Fatih HARMANDAROĞLU				
Ders Kaynakları	Menü Planlama ve Yönetimi, Hüseyin Altınel, Detay Yayıncılık, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Nilüfer Koçak, Detay Yayıncılık, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Menünün tanımı ve önemi
2	Menünün tarihçesi, menü planlama ve geliştiriminin önemi
3	Menüde malzeme
4	Menüde planlama
5	Menüde sınıflama
6	Menüde güncelleme
7	Menüde üretim
8	Menüde gıda güvenliği
9	Menüde uyum ve sofrası
10	Menüde maliyet
11	Menüde fiyat
12	Menüde değerlendirme
13	Menüde tasarım
14	Menüde pazarlama

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Ara Sınav 1		4	1
Final		4	1
Ders İş Yüğü:		92	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,61	

Program Çıktıları	
1	Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak; turizm sektörü ile ilgili ulusal ve uluslararası temel kavramları öğrenir.
2	Otel işletmelerinin temel faaliyet konularıyla ilgili bilgi ve beceriye sahip olur.
3	Seyahat acenteciliği, tur operatörlüğü, turizm coğrafyası, muhasebe, rekreasyon gibi konularda genel bilgiye sahip olur.
4	Yiyecek-içecek, servis, menü planlama, ön büro işlemleri (rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama vb.), kat hizmetleri ile ilgili işlemler (odaların temizlik ve düzeni vb.) konularında bilgi sahibi olur.
5	Turizmde yönetim ve pazarlama konularında genel bilgiye sahip olur.
6	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir.
7	Birlikte çalıştığı bireylerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmesine katkı sağlar ve performanslarını adil biçimde değerlendirir.
8	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazanır.
9	Turizm sektöründe yeterli olabilecek derecede en az bir yabancı dil bilir.
10	Turizm sektöründeki sorunları tanımlayabilir, analiz edebilir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
11	Turizm hizmetlerini gerçekleştirirken müşterilerle etkin iletişim kurabilme yeteneğine sahip olur.
12	Kamu ve özel sektör kuruluşlarındaki alanı ile ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır.
13	Mesleki etik, sosyal sorumluluk ve çevre bilincine sahip olur.
14	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili konularda edindiği bilgi ve becerileri sürekli geliştirir ve turizm alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip eder.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Menü ön hazırlıklarını yapma edinimi	2	2	1	5	1	1	1	1	0	1	1	1	2	5
Menü planlaması yapabilme edinimi	2	2	1	5	1	1	1	1	0	1	1	1	1	5
Menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hazırlama edinimi	2	2	1	5	1	1	1	1	0	1	1	1	1	5
Menü tasarımı yapabilme edinimi	2	2	2	5	1	1	1	1	0	1	1	1	2	4
Ortalama Değer	2	2	1,25	5	1	1	1	1	0	1	1	1	1,5	4,75

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgiyetir/378228>