



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Menü Planlama	AŞÇ104	2	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - 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	Öğr. Gör. Ahmet KARAGÖZ				
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 Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Ara Sınav 1		5	1
Ödev 1		2	1
Final		5	1
Ders İş Yüğü:		68	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,67	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözüme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 15	PÇ 16
Menü ön hazırlıklarını yapma edinimi	0	0	4	3	3	1	0	4	1	0	0	0	1	-	-	-
Menü planlaması yapabilme edinimi	0	0	5	3	3	1	0	4	1	0	0	0	1	-	-	-
Menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hazırlama edinimi	0	0	5	2	3	0	0	4	1	0	0	0	1	-	-	-
Menü tasarımı yapabilme edinimi	0	0	4	2	3	0	0	4	1	0	0	0	1	-	-	-
Ortalama Değer	0	0	4,5	2,5	3	0,5	0	4	1	0	0	0	1	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/396686>