



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 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 geliştirmenin önemi
3	Menüde malzeme
4	Menüde planlama
5	Menüde sınıflama
6	Menüde güncelleme
7	Menüde üretim
8	Menüde gıda güvenliği
9	Menüde uyum ve sofra
10	Menüde maliyet
11	Menüde fiyat
12	Menüde değerlendirme
13	Menüde tasarım
14	Menüde pazarlama

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Menü ön hazırlıklarını yapma ediniimi

Menü planlaması yapabilme ediniimi

Menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hazırlama ediniimi

Menü tasarımı yapabilme ediniimi

Ortalama Değer