



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Menü Mühendisliği	AŞÇ259	2	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 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 sofrası
14	Genel Tekrar
15	Final Sınavı

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

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.

Ortalama Değer