BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) 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, konsepte 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	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
Menü ön hazırlıklarını yapma edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Menü planlaması yapabilme edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hazırlama edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Menü tasarımı yapabilme edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-