

## MENÜ PLANLAMA

|       |                                       |                                                                                                                                        |
|-------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Ders Adı:                             | MENÜ PLANLAMA                                                                                                                          |
| 2     | Ders Kodu:                            | ASLZ109                                                                                                                                |
| 3     | Ders Türü:                            | Zorunlu                                                                                                                                |
| 4     | Ders Seviyesi                         | Önlisans                                                                                                                               |
| 5     | Dersin Verildiği Yıl:                 | 1                                                                                                                                      |
| 6     | Dersin Verildiği Yarıyıl              | 1                                                                                                                                      |
| 7     | Dersin AKTS Kredisi:                  | 3.00                                                                                                                                   |
| 8     | Teorik Ders Saati (saat/Hafta)        | 2.00                                                                                                                                   |
| 9     | Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)       | 0.00                                                                                                                                   |
| 10    | Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) : | 0                                                                                                                                      |
| 11    | Dersin Önkoşulu:                      | Yok                                                                                                                                    |
| 12    | Dersin Dili:                          | Türkçe                                                                                                                                 |
| 13    | Dersin Veriliş Şekli:                 | Yüz yüze                                                                                                                               |
| 14    | Dersin Koordinatörü:                  | Öğr. Gör. PINAR AYDIN TEMEL                                                                                                            |
| 15    | Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları: |                                                                                                                                        |
| 16    | Koordinatör İletişim Bilgileri:       | Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu<br>Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18<br>e-mail: paydin@uludag.edu.tr |
| 17    | Dersin WEB adresi:                    |                                                                                                                                        |
| 18    | Dersin Amacı:                         | Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak.                                                            |
| 19    | Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:      |                                                                                                                                        |
| 20    | Dersin Öğrenme Kazanımları:           |                                                                                                                                        |
|       | 1                                     | Menü kavramını anlamak                                                                                                                 |
|       | 2                                     | Tarihsel süreçte menüyü öğrenmek                                                                                                       |
|       | 3                                     | Menü planlama hazırlıkları yapmak                                                                                                      |
|       | 4                                     | Menü planlamak                                                                                                                         |
|       | 5                                     | Diyet menüsü hazırlamak                                                                                                                |
|       | 6                                     | Özel durumlara uygun menü planlamak                                                                                                    |
|       | 7                                     | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılabilir menüler tasarlayabilmek                                                                   |
|       | 8                                     | Menü ve işletme gelirleri-müşteri ilişkisini kurabilmek                                                                                |
|       | 9                                     |                                                                                                                                        |
|       | 10                                    |                                                                                                                                        |
| 21    | Dersin İçeriği:                       |                                                                                                                                        |
| Hafta | <b>DERS İÇERİKLERİ</b>                |                                                                                                                                        |
|       | <b>Teorik</b>                         | <b>Uygulama</b>                                                                                                                        |
| 1     | Menü                                  |                                                                                                                                        |
| 2     | Standart yemek tarifi                 |                                                                                                                                        |
| 3     | Ürün Maliyeti Çıkarma                 |                                                                                                                                        |
| 4     | Tabldot menü planlama                 |                                                                                                                                        |
| 5     | Ala carte menü planlama               |                                                                                                                                        |



|                                                   |             |   |   |         |   |   |        |   |   |          |   |   |              |   |   |   |
|---------------------------------------------------|-------------|---|---|---------|---|---|--------|---|---|----------|---|---|--------------|---|---|---|
| ÖK2                                               | 2           | 0 | 3 | 0       | 0 | 0 | 0      | 0 | 0 | 0        | 0 | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 |
| ÖK3                                               | 0           | 0 | 5 | 0       | 0 | 0 | 0      | 0 | 0 | 0        | 0 | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 |
| ÖK4                                               | 0           | 0 | 5 | 0       | 0 | 0 | 0      | 0 | 0 | 0        | 0 | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 |
| ÖK5                                               | 3           | 0 | 5 | 3       | 0 | 0 | 0      | 0 | 0 | 0        | 0 | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 |
| ÖK6                                               | 3           | 0 | 5 | 5       | 0 | 0 | 0      | 0 | 0 | 0        | 0 | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 |
| ÖK7                                               | 0           | 0 | 5 | 3       | 0 | 0 | 0      | 0 | 0 | 0        | 0 | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 |
| ÖK8                                               | 0           | 4 | 0 | 3       | 0 | 0 | 0      | 0 | 0 | 4        | 4 | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 |
| ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri |             |   |   |         |   |   |        |   |   |          |   |   |              |   |   |   |
| Katkı Düzeyi:                                     | 1 çok düşük |   |   | 2 Düşük |   |   | 3 Orta |   |   | 4 Yüksek |   |   | 5 Çok Yüksek |   |   |   |