

<b>DERS BİLGİLERİ</b>					
<b>DERS</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYIL</b>	<b>T+U SAAT</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
Menü Planlama	ASP1018	2	2	2	4
<b>ÖN KOŞUL DERSLERİ</b>	-				
<b>ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER</b>	-				
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE				
<b>DERSİN SEVİYESİ</b>	ÖNLİSANS				
<b>DERSİN TÜRÜ</b>	Zorunlu				
<b>DERSİN KOORDİNA TÖRÜ</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİ VERENLER</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİN YARDIMCILARI</b>	Mutfak ve yemek bilgileri kitabı Yiyecek ve içecek yönetimi kitabı				
<b>DERSİN AMACI</b>	İşletmeler için mönü hazırlama, tabak maliyetlerini belirleyebilmek ve mönü eşleşmesi yapabilmek				
<b>DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>			
1) Aşçılık ve mutfak alanındaki kavram, ilke ve teorileri bilir ve uygular.	1, 2, 12, 14,16	A, B, G			

2) Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygulayabilir.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
3) yeni teknikler öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
4) İşletme ve mönü ilişkisini tanımlayabilecektir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
5) Mönü hazırlama ilkelerini açıklar	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
6) İşletme sınıfına göre mönü sınıflandırır	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
7)Mönüleri karşılaştırır	1, 2, 12, 14, 16	A,B,G

#### **ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ**

1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum

#### **ÖLÇME YÖNTEMLERİ**

A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum

#### **DERS AKIŞI**

<b>HAFTA</b>	<b>KONULAR</b>	<b>ÖN HAZIRLIK</b>
1	Mönün Tanımı ve Kökeni	Yok
2	Mönü Çeşitleri (teorik)	Yok
3	Mönü Çeşitleri (teorik)	Yok
4	Mönü Yapısı	Yok
5	Mönü Hazırlama İlkeleri (teorik) (baskın tat, renk tekrarı, mevsimsellik, mönü dili vb.)	Yok
6	Mönü Hazırlama İlkeleri (uygulama)	Yok
7	Ara sınav	Ders notları

8	Mönü Yazımı (teorik)	Yok
9	Mönü Yazımı (terminoloji)	Yok
10	Mönü Yazımı (uygulama) (hatalar, örnekler vb.)	Yok
11	Dünya Mutfaklarında Menü Uygulamaları	Yok
12	Dünya Mutfaklarında Menü Uygulamaları	Yok
13	Mönü ve tabak maliyeti hesaplama	Yok
14	Mönü ve tabak maliyeti hesaplama	
15	Final	Ders Notları
16	Final	

### **DOKÜMAN PAYLAŞIMI**

### **DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI**

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Mönü planlama yöntemlerini öğrenirler				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	

6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Mönü tasarlaması yapabilir				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Mönü maliyetini hesaplayabilir				X	

### DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-40
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
<b>TOPLAM</b>	100
<b>Yıl içinin Başarıya Oranı</b>	40
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>	60
<b>TOPLAM</b>	100

### AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32

Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	8
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)	2	10	20
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4