



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 205 — Menü Planlama

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 205
Dersin Adı	Menü Planlama
Ders Adı (EN)	Menu Planning
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Merve SOLMAZ
T / U / L	2 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Dersin temel amacı, menü kavramı ve menü tiplerini sunmak, öğrencilerin çeşitli konseptlere sahip yiyecek ve içecek üretim işletmelerinde, menü planlama ve tasarımı gerçekleştirilebilmesi için ele alınması gereken temel hususları irdelemektir.

Dersin İçeriği

Öğrencilerin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması. Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim, menü ve fiyatlandırma, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Basılı doküman, Sunum Slaytları,

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Yiyecek içecek işletmeleri için menünün önemini açıklayabilir.

ÖÇ2: Menülerin sınıflandırılması ve menü çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.

ÖÇ3: Menü planlanırken uyulması gereken kurallar öğrenir

ÖÇ4: Menülerde maliyet hesabının yapılmasını, pazarlama ve fiyatlamayı öğrenir.

ÖÇ5: Farklı konseptler için menü geliştirebilir ve tasarımını yapabilir

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
ÖÇ 1	1	2	3	2	2	2	1	1	—	3	2	1
ÖÇ 2	—	1	1	—	1	1	—	—	—	3	—	—
ÖÇ 3	—	2	1	2	—	—	—	—	—	3	—	1
ÖÇ 4	—	—	—	—	1	—	—	—	—	3	2	—
ÖÇ 5	2	3	2	—	1	2	1	—	—	3	3	2

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüky Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	15	2	30	
Uygulama / Pratik	6	1	6	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	15	15	
Ev Ödevi	1	30	30	
Final Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	14	
Toplam İş Yüky			115	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Müfredatın Tartışılması, Ölçme ve Tartma
2	Menü ve Menün Fonksiyonları
3	Menü Planlanması ve düşünülmesi gereken konular
4	Standart Reçete
5	Menü ve maliyet ilişkisi
6	Menü Fiyatlama Yöntemleri
7	VİZE
8	Menü ve mutfak dizaynı
9	Menü ve konsept örnekleri
10	Menü tasarımı temelleri
11	Menüde ürün konumlandırma
12	Menü tasarımlarının değerlendirilmesi-1
13	Menü tasarımlarının değerlendirilmesi-2
14	Menü tasarımlarının değerlendirilmesi-3
15	FİNAL

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Konuk Konuşmacı	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif
Panel	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım	Öğrenciler final sunumlarını paylaşmaktadır.	Aktif
Ödev	Bilgisayar	Bilgisayar ve Excel kullanarak ödev sorularının çözülmesi ve analiz edilmesi	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%40
Final	Final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 2, SKA 4

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.