

T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Menü Planlama		II. Yarıyıl	3+0	3	3

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Menü planlama hazırlıkları yapmak, 2- Menü planlamak, 3- Diyet menüsü hazırlamak, 4- Özel durumlara uygun menü planlamak.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
1	Menü
2	Standart yemek reçetesi
3	Ürün Maliyeti Çıkarma
4	Tabldot mönü planlama
5	Ala carte menü planlama
6	Ziyafet menüleri, Menü kartı
7	Ara Sınav
8	Kalp damar hastaları için menü
9	Sindirim sistemi hastalıklarında için menü
10	Diyabet hastalığında uyulacak menü
11	Sporcu menüsü
12	Çocuk ve genç menüsü
13	Yaşlılar için menü planlama
14	Vejeteryan menüsü

GENEL YETERLİLİKLER
1.Mutfak ve restaurant ortamında; menü planlamak için hedef kitle ve servis şekline uygun olarak ön hazırlıkları yapabilir.
2.Mutfak ortamında; maliyet hesaplarını yapmak ve yemeklerin standardını korumak için, seçilmiş yemekleri hazırlayarak standart reçetesini belirleyebilir.
3.Mutfak ofisinde; mutfakta hazırlanan yemeğin standart malzeme listesine göre porsiyon hesabı yapabilmek için ürün maliyetini çıkarabilir.

KAYNAKLAR
Türkan, C., (2005). <i>Mutfak Hizmetleri</i> , Değişim Yayınları, İstanbul.
Bulduk, S. (2007). <i>Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama</i> . Detay Yayıncılık, Ankara,.
DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARA SINAV :% 40
FİNAL :% 60
BÜTÜNLEME :% 60

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	3	3	3	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	3
ÖÇ2	3	3	3	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	3
ÖÇ3	3	3	3	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	3
ÖÇ4	3	3	3	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	3
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Menü Planlama	3	3	3	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	3