

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
TARİF GELİŞTİRME VE MENÜ PLANLAMA	GMS2214566	Bahar Dönemi	3+0	3	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Merih TATLI				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin menü planlama ilke ve prensiplerine hakim olarak farklı çeşitlerde yemek listesi ve standart reçete hazırlama bilgi ve becerisini kazandırmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Menü Planlamaya Giriş ,Menü Planlaması ,Menünün Geliştirilmesi ,Menü İçeriği, Mutfak Yönetim Sistemleri ,Menü Tasarımı, Menü Mühendisliği ve Analiz,Saha Gezi Bağlamında Restoran Ziyaretleri ,Menü Okuma ve Anlama,Özel Günler İçin Menü Planlama,Tadım Menüsü Hazırlama ,Sezonluk Menü Planlama ,Vejetaryen Menü Planlama ,Dünya Mutfakları Menü Planlama ,Yöresel Mutfaklar Menü Hazırlama ve Duyusal Analiz ,Genel Tekrar ve Dönem Özeti; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Menünün tanımını, işletmeler için önemini ve temel menü çeşitlerini açıklar.				9	E, F
Son ürün tutarlılığı ve kalitesine standartlaştırılmış tariflerin önemini tahmin eder.				1	A
Sipariş, maliyet kontrolü ve karlılıktaki rolleri bağdaştırır.				1	A
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev, F: Proje Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Menü Planlamaya Giriş	Konsept restoran araştırılması			
2	Menü Planlaması	Sektörde var olan örnek işletmelerden menü incelenmesi			
3	Menünün Geliştirilmesi				
4	Menü İçeriği, Mutfak Yönetim Sistemleri	Otelcilikte yazılım sistemleri araştırılması			
5	Menü Tasarımı, Menü Mühendisliği ve Analiz				
6	Saha Gezi Bağlamında Restoran Ziyaretleri				
7	Menü Okuma ve Anlama				
8	Özel Günler İçin Menü Planlama	Banket operasyonu ve set menü hakkında analiz yapılması			
9	Tadım Menüsü Hazırlama	Banket operasyonu ve set menü hakkında analiz yapılması			
10	Sezonluk Menü Planlama				
11	Vejetaryen Menü Planlama	Beslenme türlerinin kapsamlı araştırılması			
12	Dünya Mutfakları Menü Planlama				
13	Yöresel Mutfaklar Menü Hazırlama ve Duyusal Analiz				
14	Genel Tekrar ve Dönem Özeti				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
•Altınel, Hüseyin " Menü Yönetimi ve Menü Planlama ", Detay Yayıncılık, Ankara 2011
•Türkan, Cemal " Mutfak Teknolojisi", Cemalturkan Yayınları, 2016
•Altuğ Onoğur T, Elmacı Y. 2015 "Gıdalarda Duyusal Değerlendirme", Sidas Yayınları, 2011