



ESOGÜ Turizm Fakültesi Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
-------	-----

DERSİN KODU	271117041	DERSİN ADI	Mönü Planlama
-------------	-----------	------------	---------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
DERSİN KATEGORİSİ							
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri			
	X						
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü		Sayı	%			
	I. Ara Sınav		1	40			
	II. Ara Sınav						
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
Diğer (.....)							
YARIYIL SONU SINAVI			1	60			
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Mutfak bilgisinin kazandırılması, Dünya mutfaklarının ve farklı mutfaklarda yer alan yiyeceklerin gruplandırılması, özellikleri, çeşitleri ve pişirme yöntemleri dersin içeriğini oluşturmaktadır.						
DERSİN AMAÇLARI	Temel mutfak bilgisine sahip olunması, dünya mutfaklarının tarihi gelişim sürecinin bilinmesi, dünya mutfaklarında yer alan yiyecek gruplarının tanınması, dünya mutfakları içerisinde yer alan yiyeceklerin özellikleri, çeşitleri ve pişirme yöntemleri hakkında gerekli bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI							
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Temel mutfak bilgisine sahip olunmasıyla birlikte dünya mutfak kültürünü tanıma ve gelişim sürecini öğrenme, dünya mutfakları içerisinde yer alan yiyeceklerin özelliklerini öğrenme ve pişirme yöntemleri hakkında gerekli bilgilerin kazandırılması sağlanması.						
TEMEL DERS KİTABI	Türkan C. (2007). Turizmde Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama. Detay Yayıncılık.						
YARDIMCI KAYNAKLAR							
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	MutfakBilgisi İle İlgili Temel Kavramlar
2	Mutfak Organizasyonları Ve Çalışanların Görev Tanımları
3	Mutfakın Fiziksel özellikleri ve Mutfak Ekipmanları
4	Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon
5	Temel Pişirme Yöntemleri
6	Temel Pişirme Yöntemleri, Et Suları Ve Soslar
7	Temel Pişirme Yöntemleri, Et Suları Ve Soslar
8	Menü Tanımı Ve Menü İle İlgili Temel Bilgiler
9	Menü Türleri
10	Dünya Mutfakının Tarihi Gelişimi
11	Et Yemekleri Özellikleri, Çeşitleri Ve Pişirme Yöntemleri
12	Fransız Mutfakı, Özellikleri Ve Pişirme Yöntemleri
13	İtalyan Mutfakı, Özellikleri Ve Pişirme Yöntemleri
14	Çin mutfakı, Özellikleri Ve Pişirme Yöntemleri
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Turizm işletmeciliği ve otelcilik alanı ile ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak,			X
2	Turizm sektöründe kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasıyla ilgili becerileri elde etmek,		X	
3	Turizm sektöründe faaliyet gösterecek/gösteren bir işletmeyi yönetebilmek,,		X	
4	Turizm işletmelerinde yönetimin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak,			X
5	Turizm işletmeciliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek,			X
6	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek,			X
7	Turizm işletmeciliği alanındaki talep koşullarına bağlı sürekli dalgalanma ile baş edebilecek düzeyde sektörel şartları tanımak,			X
8	Turizm işletmeciliği ve otelciliğin özel bir alanında (önbüro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama, vb) uzmanlaşmak,	X		
9	Turizm işletmeciliği ve otelcilik alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak,			X
10	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak,			X
11	Turizm sektörünün toplumu etkileyen boyutlarında (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak,			X
12	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek,			X
13	Sektörel anlamda Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisine sahip olmak,			X
14	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak,			X
15	Turizm işletmelerindeki kişilerle (işletme yöneticileri, müşteriler, çalışanlar) empati kurarak aktif iletişimde bulunabilmek			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi: