



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|              |     |
|--------------|-----|
| <b>DÖNEM</b> | Güz |
|--------------|-----|

|                    |           |                   |               |
|--------------------|-----------|-------------------|---------------|
| <b>DERSİN KODU</b> | 271217015 | <b>DERSİN ADI</b> | Menü Yönetimi |
|--------------------|-----------|-------------------|---------------|

| YARIYIL | HAFTALIK DERS SAATI |          |             | DERSİN  |      |                         |        |
|---------|---------------------|----------|-------------|---------|------|-------------------------|--------|
|         | Teorik              | Uygulama | Laboratuvar | Kredisi | AKTS | TÜRÜ                    | DİLİ   |
| VII     | 2                   | 0        | 0           | 2       | 6    | ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( ) | Türkçe |

**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  |
| II. Ara Sınav  |   |      |    |
| Kısa Sınav   |   |      |    |
| Ödev   |   |      |    |
| Proje  |   |      |    |
| Rapor  |   |      |    |
| Diğer (.....)  |   |      |    |
| <b>YARIYIL SONU SINAVI</b>                               |   | 1    | 60 |
| <b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>                       |   |      |    |
| <b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>                               | Menü kavramı ve sınıflandırılması, menü planlama ve geliştirme, menüde maliyet kontrolü, menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı ve menü pazarlama  |      |    |
| <b>DERSİN AMAÇLARI</b>                                   | Menü kavramı ve türleri, menü planlama ve geliştirme, menüde maliyet kontrolü, menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı ve menüde pazarlama süreçlerini kavrayabilmesi ve bu süreçleri yönetebilmesi amaçlanmaktadır.            |      |    |
| <b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b> |   |      |    |
| <b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>                          | Dersi alan öğrenciler menü türlerini detaylı tanırlar ve menü planlama ve geliştirme, menüde maliyet kontrolü, menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı ve menüde pazarlama süreçleri ile ilgili bilgileri elde eder ve uygular. |      |    |
| <b>TEMEL DERS KİTABI</b>                                 | Menü Yönetimi- S. Pınar Temizkan, Duran Cankül  |      |    |
| <b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>                                |   |      |    |
| <b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>                   |   |      |    |

| DERSİN HAFTALIK PLANI |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| HAFTA                 | İŞLENEN KONULAR                   |
| 1                     | Menü kavramı ve sınıflandırılması |
| 2                     | Menü planlama ve geliştirme       |
| 3                     | Menü planlama ve geliştirme       |
| 4                     | Menü analizi                      |
| 5                     | Menü analizi                      |
| 6                     | Menüde maliyet kontrolü           |
| 7                     | Dönem İçi Değerlendirme           |
| 8                     | Menüde maliyet kontrolü           |
| 9                     | Menü fiyatlandırma                |
| 10                    | Menü fiyatlandırma                |
| 11                    | Menü tasarımı                     |
| 12                    | Menü tasarımı                     |
| 13                    | Menüde pazarlama                  |
| 14                    | Menüde pazarlama                  |
| 15,16                 | Final Sınavı                      |

| NO  | PROGRAM ÇIKTISI   | 3 | 2 | 1 |
|---|---|---|---|---|
| 1   | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.   |   |   | X |
| 2   | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.  |   |   | X |
| 3   | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.                              |   |   | X |
| 4   | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.  |   |   | X |
| 5   | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.                          |   |   | X |
| 6   | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |   |   | X |
| 7   | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.                         |   |   | X |
| 8   | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.   |   |   | X |
| 9   | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.   |   |   | X |
| 10  | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.   |   |   | X |
| 11  | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.  | X |   |   |
| 12  | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |   |   | X |
| 13  | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.   |   |   | X |
| 14  | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.  |   |   | X |
| 15  | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.   |   |   | X |
| 1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var. |   |   |   |   |

**Dersin Öğretim Üyesi:**