



**ESOGU Turizm Fakültesi**  
**Turizm İşletmeciliği Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Güz
--------------	-----

<b>DERSİN KODU</b>	261117017	<b>DERSİN ADI</b>	Mönü Planlaması
--------------------	-----------	-------------------	-----------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X )	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		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>			60

**VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)**

<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Mutfak bilgisinin kazandırılması, Dünya mutfaklarının ve farklı mutfaklarda yer alan yiyeceklerin gruplandırılması, özellikleri, çeşitleri ve pişirme yöntemleri dersin içeriğini oluşturmaktadır.
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	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.
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Temel mutfak bilgisine sahip olunmasıyla birlikte dünya mutfak kültürünün tarihi gelişimi ve dünya mutfakları içerisinde yer alan yiyeceklerin temel özelliklerinin yeterli düzeyde bilinmesinin sağlanması.
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Türkan C. (2007). Turizmde Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama. Detay Yayıncılık.
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

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

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Turizm işletmeciliği alanı ile ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak,			X
2	Turizm işletmeciliği ile ilgili konularda diğer insanları bilgilendirmek,			X
3	Turizm sektöründe kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasıyla ilgili becerileri elde etmek,		X	
4	Turizm sektöründe faaliyet gösterecek/gösteren bir işletmeyi yönetebilmek,,		X	
5	Turizm işletmelerinde yönetimin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak,			X
6	Bir turizm işletmesinin iç ve dış çevresini analiz edebilecek araçları kullanabilmek,			X
7	Turizm işletmelerinde karşılaşılabilecek öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk olarak çözüm üretebilmek,		X	
8	Atatürk ilke ve inkılapları ile ilgili bilgi ve bilince sahip olmak,			X
9	Turizm işletmeciliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek,			X
10	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek,			X
11	Turizm işletmeciliği alanındaki talep koşullarına bağlı sürekli dalgalanma ile baş edebilecek düzeyde sektörel şartları tanımak,			X
12	Turizm işletmeciliği özel bir alanında (önbüro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama, vb) uzmanlaşmak,	X		
13	Makro ölçekteki turizm plan ve politikalarını kavramak,			X
14	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak,			X
15	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak,			X
16	Turizm sektörünün toplumu etkileyen boyutlarında (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak,			X
17	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek,			X
18	Sektörel anlamda Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisine sahip olmak,			X
19	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak,			X
20	Turizm işletmelerindeki kişilerle (işletme yöneticileri, müşteriler, çalışanlar) empati kurarak aktif iletişimde bulunabilmek			X
21	Turizm işletmelerinde yönetimin stratejik, taktiksel ve operasyonel boyutlarını kavramak,			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:**

**İmza:**

**Tarih:**