GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Menü Planlama	
Ders Kodu / Course Code	1116B1005	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Sağlıklı beslenme için gerekli besinler özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri, menü planı ve planlamaya etki eden faktörlerin kavranması amaçlanmaktadır.	-
İçeriği / Content	Misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun mönülerin, standart reçetelerin, porsiyonlarının oluşturulması. Aylık master menü planlama, haftalık menü planlaması. Menü ve müşteri ilişkisi memnuniyeti, özel menüleri oluşturmak, porsiyon maliyetlerini hesaplamak, satış fiyatını oluşturmak, ön hazırlıkları yapmak, menü kartlarını hazırlamak, menü değerlendirilmesi.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Menü planlama / Işıl Özgen, 2015 Beslenme ilkeleri ve menü planlaması / Ayşe Baysal ; Nazife Küçükaslan, Ekin Kitabevi, 2009 Gastronomik ve beslenme ilkelerinden hareketle menü planlama ve yönetimi / Hüseyin Altınel, Detay Yayıncılık, 2017 Yiyecek içeçek işletmelerinde menü planlama: Kavramlar ve uygulamalar / Aydan Bekar, Beta Yayınları, 2021 Beslenme ilkeleri / Mustafa Tayar, Dora Yayınları, 2013	-

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Menünün tanımını yaparak temel kavramlarını açıklar. Menü ile günlük enerji gereksiniminin ilişkisini açıklar. Standart yemek reçetesinin yapım aşamalarını sıralar. Menü türlerinin tanımını yaparak çeşitlerini sıralar. Servis türlerine ve belenme ihtiyaçlarına uygun menü çeşitlerini açıklar/sıralar. Menü kartının özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar.	-
2	Standart yemek reçetesi, menü türleri ve menü kartı hazırlamak üzere kendine uygun haftalık zaman planı oluşturur. Haftalık zaman planında ortaya çıkan aksaklıkları değerlendirerek gerekli önlemleri alır.	-
3	Uygun Menü Planlamayı öğrenir. Menü kartı hazırlamayı bilir.	-
4	Standart yemek reçetesi, menü türleri ve menü kartı hazırlık çalışmalarını yürütürken sınıf arkadaşları ve yiyecek içecek işletmeleri ile yardımlaşır.	-
5	Standart yemek reçetesi, menü türleri ve menü kartı hazırlığı yaparken hijyen kuralları ve beslenme ilkeleri ile ilgili önlemlerini alır.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü tanımı, özellikleri, literatür bilgisi.				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Standart yemek reçetesi, Ürün Maliyeti hesaplama yöntemleri, özellikleri				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Standart yemek reçetesi ve Ürün Maliyeti Çıkartma örnek uygulamaları				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü kartı özellikleri ve örnek menü kartı uygulaması				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Servis şekillerine göre menü türleri ve özellikleri				
	-				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Table d hote menü planlama				
	-				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte menü planlama				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büfe menü planlama ve Ziyafet menüleri				
	-				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ihtiyaçlarına göre menü türleri ve özellikleri				
	-				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalp damar hastaları için menü Sindirim sistemi hastalıkları için menü, Diyabet hastalılıkları için menü				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporcu menüsü, çocuk ve genç menüsü, Yaşlılar için menü, vejeteryan menüsü				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Standart yemek reçetesi, menü türleri				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü kartı hazırlamak için örnek uygulamalar				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menüde güncelleme ve Menü mühendisliği				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5,00	25,00
Bireysel Çalışma / Self Study	13	4,00	52,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	5,00	25,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	39	17,00	118,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 118,00/30,00 = 3,93 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 118,00 / 30,00 = 3,93 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Menünün tanımını yaparak temel kavramlarını açıklar. Menü ile günlük enerji gereksiniminin ilişkisini açıklar. Standart yemek reçetesinin yapım aşamalarını sıralar. Menü türlerinin tanımını yaparak çeşitlerini sıralar. Servis türlerine ve belenme ihtiyaçlarına uygun menü çeşitlerini açıklar/sıralar. Menü kartının özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar. / -					2		5		4		2	3		3
2.Standart yemek reçetesi, menü türleri ve menü kartı hazırlamak üzere kendine uygun haftalık zaman planı oluşturur. Haftalık zaman planında ortaya çıkan aksaklıkları değerlendirerek gerekli önlemleri alır. / -					1		5				2			
3.Uygun Menü Planlamayı öğrenir. Menü kartı hazırlamayı bilir. / -							5							
4.Standart yemek reçetesi, menü türleri ve menü kartı hazırlık çalışmalarını yürütürken sınıf arkadaşları ve yiyecek içecek işletmeleri ile yardımlaşır. / -						4	5	3					3	
5.Standart yemek reçetesi, menü türleri ve menü kartı hazırlığı yaparken hijyen kuralları ve beslenme ilkeleri ile ilgili önlemlerini alır. / -					2		5		3		2	3		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high