



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Menu Planlama	TRZ2012	2	3	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Ön Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Dersin Koordinatörü	Elif Kara Öztürk
Dersi Veren(ler)	Elif Kara Öztürk
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Öğrenci bu ders ile menü planlaması menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hesaplama yeterliğini kazanabilecektir
Dersin İçeriği	Sağlıklı Beslenme İçin Gerekli Besinler Özellikleri, Dengeli Beslenme İçin Gerekli Günlük Besin Miktarı ve Beslenme İlkeleri / Mönü Planı Nedir, Planlamaya Etki Eden Faktörler Nelerdir? / Misafirlerin Sosyal ve Ekonomik Durumlarına Uygun Mönülerin, Standart Reçetelerin, Porsiyonlarının Oluşturulması / Aylık Master Menü Planlama / Haftalık Menü Planlaması / Menü ve Müşteri İlişkisi Memnuniyeti / Özel menüleri oluşturmak / Porsiyon maliyetlerini hesaplamak / Satış fiyatını oluşturmak / Ön hazırlıkları yapmak / Menü kartlarını hazırlamak / Menü Değerlendirilmesi
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Menü planlaması yapar
2	Menü maliyetini hesaplar
3	Menü kartı hazırlar
4	Hazırlanan menünün satış fiyatını oluşturur
5	Çeşitli gruplara yönelik menüler planlar

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Sağlıklı Beslenme İçin Gerekli Besinler Özellikleri, Dengeli Beslenme İçin Gerekli Günlük Besin Miktarı ve Beslenme İlkeleri	Bölüm 1
2	Turizm İşletmeleri Açısından Menü Planlamanın Önemi	Bölüm 2
3	Menü Planı Nedir, Planlamaya Etki Eden Faktörler Nelerdir?	Bölüm 2
4	Misafirlerin Sosyal ve Ekonomik Durumlarına Uygun Menülerin, Standart Reçetelerin, Porsiyonlarının Oluşturulması	Bölüm 2
5	Aylık Master Menü Planlama	Bölüm 2

6	Haftalık Menü Planlama	Bölüm 2
7	Menü ön hazırlıkları Yapılması, yemek reçeteleri oluşturmak	Bölüm 2
8	Ara Sınav 1	
9	İçecek menüleri oluşturmak	Bölüm 3
10	Özel menüleri oluşturmak	Bölüm 3
11	Porsiyon maliyetlerini hesaplamak	Bölüm 3
12	Porsiyon maliyetlerini hesaplamak	Bölüm 3
13	Satış fiyatını oluşturmak, ön hazırlıkları yapmak	Bölüm 3
14	Menü kartlarını hazırlamak	Bölüm 3
15	Final	Bölüm 3

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler	1	20
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	2	26
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler	1	10	10

Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	2	6	12
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	8	8
Toplam İşyükü			84
Toplam İşyükü / 30(s)			2.80
AKTS Kredisi			3
Diğer Notlar	Yok		