



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		