



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 | Midterm 1 / Practice or Review | |
| 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 |
| 16 | Final | |

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 |
|--------------|-----|