



## 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         |
| <b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b> |      | 60         |
| <b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>        |      | 40         |
| <b>TOPLAM</b>                                       |      | 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    |
| <b>Toplam İşyükü</b>                                |   |    | 84   |
| <b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>                        |   |    | 2.80 |
| <b>AKTS Kredisi</b>                                 |   |    | 3    |

|              |     |
|--------------|-----|
| Diğer Notlar | Yok |
|--------------|-----|