



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Menü Planlama							
Ders Kodu		BDY536		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	131 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Toplu beslenme sistemlerinde menü planlama ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmak.							
Özet İçeriğı		Bu ders menü planlama ilke ve yöntemleri, menü planlamayı etkileyen etmenler, menü tipleri ve örnekleri, menü yönetimi ve denetimini içermektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	5	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Beyhan Y, Çiğirim N, Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995.
2	Kivela, Jaks. Menu Planning For The Hospitality Industry. Hospitality Press, Melbourne 1994.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Menünün anlamı, tarihsel gelişimi ve önemi
2	Teorik	Sağlıklı beslenme ve menü planlama (hedef kitleye uygun menü planlamanın önemi)
3	Teorik	Menü planlamayı etkileyen etmenler
4	Teorik	Menü planlama ilkeleri
5	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde uygulanan farklı menü tipleri ve uygulama örnekleri (Kullanım sürelerine göre menü tipleri)
6	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde uygulanan farklı menü tipleri ve uygulama örnekleri (Yemekler arasında seçim yapılmasına göre menü tipleri)
7	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde uygulanan farklı menü tipleri ve uygulama örnekleri (Aktivite menüleri)
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Menü denetimi ve uygulamada karşılaşılan sorunlar
10	Teorik	Menü planlama uygulamaları - Ödev sunumu
11	Teorik	Standart tarifeler
12	Teorik	Standart tarife oluşturma ilkeleri
13	Teorik	Menü fiyatlandırması-maliyet
14	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları
15	Teorik	Menü planlama konusunda seminer sunumu- proje sunumu
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ödev	5	5	1	30
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				131
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenir.
2	Menü planlamayı etkileyen fizyolojik, sosyal ve psikolojik etmenleri değerlendirir ve yorumlar.
3	Bireylerin besin ögesi gereksinimlerini karşılayabilecek hedef kitleye ve kuruma yönelik, sağlıklı beslenme ilkelerine uygun menü planlar.
4	Objektif ve subjektif yöntemlerle menü yönetimi ve denetimini gerçekleştirir.
5	Artık ve kayıpları en aza indirmek için menü performansını değerlendirir.

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)

1	Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.
2	Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır
3	Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir
4	Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.
5	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır
6	Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular
7	Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir
9	Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	4	3	4	4
PÇ2	2	2	3	2	4
PÇ3	3	3	3	2	3
PÇ4	3	3	2	3	2
PÇ5	2	2	4	3	3
PÇ6	3	3	2	2	2
PÇ7	2	2	3	3	4
PÇ8	3	4	3	2	2
PÇ9	2	2	2	4	3

