



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI
BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI
BESLENME VE DİYETETİK TEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) PROGRAMI
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, Ciğerim N, Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995. |
| 2 | Kivela, Jaksa. 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 Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) 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 |

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

| | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| PÇ1 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| PÇ2 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| PÇ3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| PÇ5 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |

