

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Menu Planning / Menu Planning	
Ders Kodu / Course Code	AŞ107B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Hijyen ve Sanitasyon konularını kavrayabilme, Yeterli ve dengeli beslenebilmek için gerekli olan günlük besin ihtiyacımız ve beslenme ilkelerini kavrayabilme, Çeşitli beslenme şekilleri arasındaki farklı ve mönü planlaması yapmayı kavrayabilme, Yiyecek mönüleri hazırlanırken mönülerin günümüz insanının beklentilerine uygun, sağlıklı, dengeli, hijyenik ve kaliteli olmalarını sağlayacak bilgileri kavrayabilme, Sağlıklı beslenme için günlük mönü planlamasını ve standart reçeteleri hazırlayabilme konularında yeterliliği kazandırabilmek.	To be able to comprehend hygiene and sanitation topics, To comprehend the daily necessities and nutrition principles necessary for adequate and balanced nourishment, To comprehend to make different menu plans between different nutritional forms, To prepare food diets, to ensure that menus are healthy, balanced, hygienic and good quality according to the expectations of today's people To comprehend the information, to be able to gain the proficiency in daily menu planning and preparation of standard prescriptions for healthy nutrition.
İçeriği / Content	Menü Ön Hazırlıkları Yapılması, Menü, Menü'nün Tanımı, Menü Çeşitleri, Menü Ön Hazırlığı Yaparken Dikkat Edilecek Hususlar, Piyasa Araştırması, Konseptte Göre Menü Hazırlamak, Menü Maliyeti Hesaplama, Yemeklerin Reçetelerini Oluşturmak, Beslenme İlkeleri, Piyasa Araştırması Yapmak, İşletme Standartlarını Uygulamak, İçecek Menüleri Oluşturmak gibi Konuları Kapsamaktadır.	Menu Preparation, Menu Preparation, Menu Types, Menu Types, Menu Considerations, Market Research, Menu Preparation by Concept, Menu Cost Calculation, Making Prescriptions of Meals, Nutrition Principles, Market Research, Applying Business Standards, Beverage Menus Including Topics such as Creating.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Turkan C. (2002) Turizmde Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama, Detay Yayıncılık, Ankara Baysal A. (2019) Beslenme ilkeleri ve Mönü Planlaması, Ekin Yayınevi, Bursa	Turkan C. (2002) Turizmde Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama, Detay Yayıncılık, Ankara Baysal A. (2019) Beslenme ilkeleri ve Mönü Planlaması, Ekin Yayınevi, Bursa
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL	Lecturer Mehmet NAZİKGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı tip Yiyecek İçecek İşletmeleri mutfak organizasyonları hakkında bilgi sahibi olur	Different tips Food and Beverage Businesses have information about kitchen organizations
2	Menü Planlayabilir.	Menu can be Planned.
3	Konaklama işletmelerinde uygulanan açık büfe menüsü, fix menü, alakart menü türlerini hazırlayabilir.	Can prepare open buffet menu, fixed menu and a la carte menu types applied in accommodation establishments.
4	Menü Kartı Hazırlayabilir.	Can Prepare Menu Card.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronominin temel kavramları, farklı tip yiyecek işletmelerinin tarihi ve gelişimi.				
	Basic concepts of gastronomy, history and development of different types of food				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü tanımı, tarihi ve gelişimi. Klasik menü modern menü kavramları.				
	Menu definition, history and development. Classic menu modern menu concepts.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü planlama nedir. Menü planlamaya etki eden faktörler nelerdir.				
	What is menu planning? What are the factors affecting menu planning?				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü türleri ve çeşitleri.	Menü türleri ve çeşitleri.			
	Menu types and varieties.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü planlamada süreç.				
	Process in menu planning				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü planlamada süreç.				
	Process in menu planning				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı tip yiyecek içecek işletmelerinin menü çeşitleri. Zamanına göre servis edilen menü türleri. Servis şekline göre menü türleri.				
	Menu types of different types of food and beverage establishments. Menu types served according to time. Menu types according to service type.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni kurulacak işletmelerde pazar araştırması, kuruluş yeri araştırması, hedef kitle araştırması ve rakiplerin analizi doğrultusunda menü planlama aşamaları.				
	Menu planning stages in newly established businesses in line with market research, location research, target audience research and competitor analysis.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü türleri, menüde dönüşüm, menüde revizyon, menüde dönemsellik.				
	Menu types, menu transformation, menu revision, periodicity in the menu.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü geliştirme işlemleri. Tedarik ve stok uygulamaları.				
	Menu development processes. Supply and stock applications.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü maliyeti, beslenme ilkeleri ve çeşitliliğin farklı işletme tiplerinde uygulanması.				
	Application of menu cost, nutritional principles and diversity in different business types.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletme servis zamanı ve imkanlarına göre depo ve mutfak organizasyonlarının belirlenmesi. Birimler arasında uyum sürecinin işlevsel kılınması.				
	Determination of warehouse and kitchen organizations according to business service time and facilities. Making the adaptation process functional between units.				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü maliyeti, standart reçete ve satış fiyatı politikaları.				
	Menu cost, standard recipe and sales price policies.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü kartı planlama, tasarım ve kullanımı.				
	Menu card planning, design and use.				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	40
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	15
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	15
Bireysel Çalışma / Self Study	1	15
Ödev Problemleri için Bireysel Çalışma / Individual Study for Homework Problems	1	15
Toplam / Total:	5	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	60
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	20
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	5	1.00	5.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	15	1.00	15.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	12	2.00	24.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Toplam / Total:	62	13.00	131.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 131.00/30.00 = 4.37 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 131.00 / 30.00 = 4.37 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Farklı tip Yiyecek İçecek İşletmeleri mutfak organizasyonları hakkında bilgi sahibi olur / Different tips Food and Beverage Businesses have information about kitchen organizations	1	3	4	3	2	4	4	4	4	2
2.Menü Planlayabilir. / Menu can be Planned.	1	3	3	3	3	3	2	2	4	3
3.Konaklama işletmelerinde uygulanan açık büfe menüsü, fix menü, alakart menü türlerini hazırlayabilir. / Can prepare open buffet menu, fixed menu and a la carte menu types applied in accommodation establishments.	1	5	2	2	3	2	4	3	4	4
4.Menü Kartı Hazırlayabilir. / Can Prepare Menu Card.	1	4	5	4	4	3	2	4	4	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high