Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
MENÜ PLANLAMA	BES333	5.	2	0	0	2

Önkoşullar	Yok
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Tipi	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası, Pratik
Dersin Sorumlusu(ları)	Öğr.Gör.Mehmet UZ
Dersin Amacı	Menü planlama ilke ve yöntemlerini, menü yönetimi ve denetimini, servis yöntemlerini, servis araç-gereçlerini, çeşitli gruplara yönelik menü özelliklerini öğretmeyi amaçlar.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; 1. Menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenir. 2. Menü yönetimi ve denetimi yapabilir. 3. Servis yöntemlerini öğrenir. 4. Servis araç gereçlerini tanır. 5. Çeşitli gruplara yönelik menüler planlayabilir. 6. Kurumsal, endüstriyel ve ticari menüler planlayabilir.
Dersin İçeriği	Menü kavramı, gelişimi ve menü planlama ilkeleri, Menü türleri, ticari işletmelerde menü kartları ve menü pazarlama çabaları, standart reçeteler, okul öncesi ve ilköğretimde menü planlama, adölesanlarda menü planlama, işçilerde menü planlama, yaşlılarda ve vejeteryanlarda menü planlama, sporcularda menü planlama, hastalıklara göre menü planlama, menülerin fiyatlandırılma yöntemleri, servis araç- gereçleri, menü planlamayı etkileyen etmenler konularını kapsar.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders Notları 1. Baysal A., Küçükaslan N. Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ekin Kitabevi, Bursa, 2003. 2. Ciğerim N., Beyhan Y. Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi. Kök Yayıncılık, Ankara, 1995. 3. Sandra J.F. Menu Solution: Quantity Recipes for Regularand Special Diets. John Wiley&SonsInc., New York, 1996. 4. Albin S. Menu Design: Merch and isingand Marketing. Van Nostrand Reinhold, New York, 1991. KıvelaJ. Menu Planning forHospitality Industry.Hospitality Press Pty Ltd, Australia,1994.
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Menü kavramı, gelişimi ve menü planlama ilkeleri
2. Hafta	Menü Türleri
3. Hafta	Menü Türleri
4. Hafta	Ticari işletmelerde menu kartları ve menu pazarlama çabaları
5. Hafta	Standart reçeteler
6. Hafta	Okul öncesi ve ilköğretimde menü planlama
7. Hafta	SINAV HAFTASI
8. Hafta	Adölesanlarda menü planlama - işçilerde menü planlama
9. Hafta	Yaşlılarda ve vejeteryanlarda menü planlama
10. Hafta	Sporcularda menü planlama
11. Hafta	Hastalıklara göre menü planlama
12. Hafta	Menülerin fiyatlandırılma yöntemleri
13. Hafta	Servis araç- gereçleri
14. Hafta	Menü planlamayı etkileyen etmenler
15. Hafta	FİNAL

Değerlendirme Sistemi:

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	70
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		30
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		70
Toplam		100

AKTS (Öğrenci İş Yükü Tablosu)

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalıma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	6	6
Toplam iş yükü (saat) / 30(s)	62/30=2,06		
Ders AKTS	2		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi					
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4	ÖÇ 5	ÖÇ 6
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümleme tekniklerine sahiptir.	2	5	0	0	0	0
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	1	0	0	0	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	2	5	0	0	0	0
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders alarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	0	0	0	0	0	0
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi**.**	0	0	0	0	0	0
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	0	0	0	0	0	0
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	0	1	0	0	0	0
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	1	3	0	0	1	0
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	0	0	0	0	0	0
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışılanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	0	0	0	0	0	0

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük**, 2:** Düşük/Orta**, 3:** Orta**, 4:** Yüksek**, 5:** Mükemmel