

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
STANDART TARİFELER VE MENÜ PLANLAMA	BES4119480	Güz Dönemi	2+0	2	4
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Çeşitli yaş ve risk gruplarına menü planlama ilke ve yöntemlerini göz önünde bulundurarakdüzenlenebilecek uygun menüleri, standart tarifeleri değerlendirmek ve menü yönetim vedenetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri geliştirmek.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Menü tanımı, Menü çeşitleri, Menülerin sınıflandırılması, Menü planlamayı etkileyen etmenler, Menü tipleri, Menü örnekleri, Menü planlama ilkeleri, Menü planlama adımları, Menü denetimi, Menü değerlendirilmesi, Çeşitli gruplara yönelik menüler planlama, Sunumlar, Değerlendirme; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
1. Menü planlama ilke ve yöntemlerini sınıflayabilecektir.			1, 14, 18, 2, 3, 4, 6	A, C	
2. Farklı yaş gruplarına ve risk gruplarına yönelik menü planlayabilecektir.			1, 14, 18, 2, 3, 4, 6	A, C	
3. Menü yönetim ve denetimini uygulayabilecektir.			1, 14, 18, 2, 3, 4, 6	A, C	
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 14: Bireysel Çalışma, 18: Vaka Çalışması, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma, 4: Alıştırma ve Uygulama, 6: Gösterip Yapma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
2	Menü tanımı	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Menü çeşitleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Menülerin sınıflandırılması	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Menü planlamayı etkileyen etmenler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Menü tipleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Menü örnekleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Menü planlama ilkeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Menü planlama adımları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Menü denetimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Menü değerlendirilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Çeşitli gruplara yönelik menüler planlama	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Sunumlar	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Değerlendirme	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
Kaynaklar					
Powerpoint sunum dosyaları					
1. Fundamentals of Menu Planing. McVety P., Ware B.J., Ware C. L. John Wiley and Sons, Canada, 2009.					
2. Study Guide to Accompany Management By Menu. Kotschevar L., Withrow D. Fourth edition. John Wiley and Sons, Canada, 2008.					
3. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Dağ. A Mart 2006.					