

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MENÜ PLANLAMA	BESY1210150	Bahar Dönemi	3+0	3	7
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Prof.Dr. Gülgün ERSOY				
Dersi Verenler	Prof.Dr. Gülgün ERSOY				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilere menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Menü Tanımı, 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, Çeşitli gruplara yönelik menüler planlama, Sunumlar, Değerlendirme; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
1. Menü planlama ilke ve yöntemlerini sıralayabilecektir.			1, 16, 2, 3	A, B	
1.1. Menü planlamada dikkat edilmesi gereken ilkeleri değerlendirir.			1, 16, 2, 3	A, B	
1.2. Değişik menü tiplerini birbiriyle karşılaştırır.			1, 16, 2, 3	A, B	
1.3. Menü planlarken uygulanacak yöntemler planlar.			1, 16, 2, 3	A, B	
2. Farklı yaş gruplarına ve risk gruplarına yönelik menü planlayabilecektir.			1, 16, 2, 3	A, B	
2.1. Farklı yaş gruplarının besin ve besin ögesi gereksinimlerine göre menü hazırlar.			1, 16, 2, 3	A, B	
2.2. Risk gruplarına özel menü planlar.			1, 16, 2, 3	A, B	
2.3. Hazırladığı menülerin enerji ve besin ögesi içeriğini hesaplar.			1, 16, 2, 3	A, B	
3. Menü yönetim ve denetimini uygulayabilecektir.			1, 16, 2, 3	A, B	
3.1. Menü yönetim etmenlerini yorumlar.			1, 16, 2, 3	A, B	
3.2. Menü denetim etmenlerini karşılaştırır.			1, 16, 2, 3	A, B	
3.3. Maliyet kontrol yöntemlerinden hangisinin kullanılacağına karar verir.			1, 16, 2, 3	A, B	
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 16: Proje Temelli Öğrenme, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, B: Sözlü Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Menü Tanımı	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Menü tanımı	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Menü çeşitleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Menülerin sınıflandırılması	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Menü planlamayı etkileyen etmenler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Menü tipleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Menü örnekleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Menü planlama ilkeleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Menü planlama adımları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Menü denetimi	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Menü değerlendirilmesi	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Çeşitli gruplara yönelik menüler planlama	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Çeşitli gruplara yönelik menüler planlama	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Sunumlar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
15	Değerlendirme	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.					