

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

MENÜ PLANLAMA

| Kodu | Dönemi | Teori | Uygulama | Ulusal Kredisi | AKTS Kredisi |
|--------|--------|--------------|----------|----------------|--------------|
| | | Saat / Hafta | | | |
| AŞÇ110 | Bahar | 2 | 0 | 2 | 2 |

| | |
|----------------------------|--|
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) | Yok |
| Dili | Türkçe |
| Türü | Zorunlu |
| Seviyesi | Ön Lisans |
| Öğretim Elemanı(ları) | Öğr. Gör. Onur Cevdet ALTUN |
| Öğretim Sistemi | Yüz Yüze |
| Önerilen Hususlar | Yok |
| Staj Durumu | Yok |
| Amacı | Menü yönetim ve denetimi konularında bilgi ve beceri kazanarak, her kuruluş ve hedef tüketiciye yönelik makro ve mikro besin ögesi ihtiyaçlarına uygun menüler planlayabilme becerisini kazandırmak. |
| İçeriği | Menü planlamanın önemi ve yararları, menü planlamada göz önünde bulundurulması gereken etmenler, menü modeli geliştirme aşamaları ve ilkeleri, kreşlere yönelik menü planlama, işçilere yönelik menü planlama, huzurevlerine yönelik menü planlama, vejeteryan ve beslenmesinde çeşitli özelliklere dikkat eden bireyler için menü planlama, sporcular için menü planlama, diyet menüleri planlama ve her bir özel grup için menü değerlendirmesi. |

Dersin Öğrenim Çıktıları

| # | Öğrenim Çıktıları |
|---|--|
| 1 | Menü planlamanın yeterli ve dengeli beslenme için önemi konusunu kavrar. |
| 2 | Menü planlamayı etkileyen etmenleri bilir. |
| 3 | Menü planlama aşamalarını bilir. |
| 4 | Menü, çeşitlerini ve özelliklerini bilir. |
| 5 | Özel gruplar için menü planlama konusunda beceri sahibi olur. |
| 6 | Menü performansını ölçme yöntemlerini bilir. |

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

| # | Konular | Öğretim Yöntem ve Teknikleri |
|---|---|--|
| 1 | Toplu beslenmenin tanımı ve önemi, yeterli ve dengeli beslenmede menü planlamanın önemi, menü çeşitleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 2 | Menü planlamada göz önünde bulundurulması gereken etmenler | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 3 | Menü modeli geliştirme aşamaları ve ilkeleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 4 | Okul öncesi dönem çocuklara yönelik menü planlama ilkeleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 5 | Kreş, anaokulu ve tam gün eğitim veren okul menülerinin değerlendirilmesi ve menü planlama uygulaması | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 6 | Huzurevlerine yönelik menü planlama ilkeleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |

| | | |
|----|--|--|
| 7 | İşçilere yönelik menü planlama ilkeleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 8 | Ara sınav | Sorular ve cevaplar |
| 9 | Sporculara yönelik menü planlama ilkeleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 10 | Vejetaryen ve çeşitli beslenme alışkanlıklarına yönelik menü planlama ilkeleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 11 | Sporcular, vejetaryenler için hazırlanan menülerin değerlendirilmesi ve menü planlama uygulaması | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 12 | Diyet menüleri planlama ilkeleri, hastaneler için menü planlama uygulaması | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 13 | Toplu yemek menüleri planlama | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 14 | Huzurevlerine yönelik menü planlama ilkeleri | Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay |
| 15 | | |
| 16 | Son Sınav | Sorular ve cevaplar |

Resources

| # | Malzeme / Kaynak Adı | Kaynak Hakkında Bilgi | Referans / Önerilen Kaynak |
|---|---|-----------------------|----------------------------|
| 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 4) Paul J. McVety,Bradley J. Ware,Claudette Lévesque Ware, Fundamentals of Menu Planning, John | | |

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

| # | Ağırlık | Çalışma Türü | Çalışma Adı |
|---|---------|--------------|-------------|
| 1 | %40 | Ara Sınav | Ara Sınav |
| 2 | %60 | Son Sınav | Son Sınav |

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

| # | Öğrenim Çıktıları | Program Çıktıları | Ölçme ve Değerlendirme |
|---|--|-------------------|------------------------|
| 1 | Menü planlamanın yeterli ve dengeli beslenme için önemi konusunu kavrar. | 5,6,7,8 | 1,2 |
| 2 | Menü planlamayı etkileyen etmenleri bilir. | 5,6,7,8 | 1,2 |
| 3 | Menü planlama aşamalarını bilir. | 5,6,7,8 | 1,2 |
| 4 | Menü, çeşitlerini ve özelliklerini bilir. | 5,6,7,8 | 1,2 |
| 5 | Özel gruplar için menü planlama konusunda beceri sahibi olur. | 5,6,7,8 | 1,2 |
| 6 | Menü performansını ölçme yöntemlerini bilir. | 5,6,7,8 | 1,2 |

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

| # | Etkinlik | Adet | Süre (Saat) | İş Yükü |
|---|---|------|-------------|---------|
| 1 | Ders Süresi | 14 | 2 | 28 |
| 2 | Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14 | 2 | 28 |

| | | | | |
|----|---|---|---|-----------|
| 3 | Sunum ve Seminer Hazırlama | 0 | 0 | 0 |
| 4 | İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Belge/Bilgi listeleri oluşturma | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Atölye | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Ara Sınav için Hazırlık | 1 | 1 | 1 |
| 8 | Ara Sınav | 1 | 1 | 1 |
| 9 | Kısa Sınav | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Ödev | 0 | 0 | 0 |
| 11 | Ara Proje | 0 | 0 | 0 |
| 12 | Ara Uygulama | 0 | 0 | 0 |
| 13 | Son Proje | 0 | 0 | 0 |
| 14 | Son Uygulama | 0 | 0 | 0 |
| 15 | Son Sınav için Hazırlık | 1 | 1 | 1 |
| 16 | Son Sınav | 1 | 1 | 1 |
| | | | | 60 |