

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

MENÜ PLANLAMA

MENÜ PLANLAMA					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ239	Güz	2	0	2	

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenmek, çeşitli gruplara yönelik menüler planlayabilmek, menülerin maliyetlerini hesaplayabilmek ve hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
İçeriği	Temel beslenme ilkeleri, menü tanımı ve özellikleri, menü çeşitleri, menü planlama ilkeleri ve planlamayı etkileyen faktörler, menü kartı tasarımı, yemeklerin kalorisini hesaplama, özel günler ve farklı gruplara yönelik menü planlama, örnek menüler, menü maliyeti hesaplama ve fiyatlandırma, menü geliştirme yöntemleri.

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	Beslenmenin temelleri	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