

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Menü Planlama	2201205	II	3+0	3	4
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliğinin kazandırılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Menü planlama hazırlıklarını yapar, 2. Menü planlar, 3. Diyet menüsü hazırlar, 4. Özel durumlara uygun menü planlar.				
Dersin İçeriği	Menü, Standart Yemek Reçetesi, Ürün Maliyeti Çıkarma, Tabldot Menü Planlama, Ala Carte Menü Planlama, Ziyafet Menüleri, Menü Kartı, Kalp Damar Hastaları İçin Menü, Sindirim Sistemi Hastalıklarında İçin Menü, Diyabet Hastalığında Uyulacak Menü, Sporcu Menüsü, Çocuk Ve Genç Menüsü, Yaşlılar İçin Menü Planlama, Vegeteryan Menüsü				
Haftalar	Konular				
1	Menü				
2	Standart Yemek Reçetesi				
3	Ürün Maliyeti Çıkarma				
4	Tabldot Menü Planlama				
5	Ala Carter Menü Planlama				
6	Ziyafet Menüleri, Menü Kartı				
7	Ara Sınav				
8	Kalp Damar Hastaları İçin Menü				
9	Sindirim Sistemi Hastalıklarında İçin Menü				
10	Diyabet Hastalığında Uyulacak Menü				
11	Sporcu Menüsü				
12	Çocuk Ve Genç Menüsü				
13	Yaşlılar İçin Menü Planlama				
14	Vejetaryen Menüsü				
Genel Yeterlilikler					
1. Mutfak ve restaurant ortamında; menü planlamak için hedef kitle ve servis şekline uygun olarak ön hazırlıkları yapabilir. 2. Mutfak ortamında; maliyet hesaplarını yapmak ve yemeklerin standardını korumak için, seçilmiş yemekleri hazırlayıp standart reçetesini belirleyebilir. 3. Mutfak ofisinde; mutfakta hazırlanan yemeğin standart malzeme listesine göre porsiyon hesabı yapabilmek için ürün maliyetini çıkarabilir.					
Kaynaklar					
Akoğlan Kozak, Meryem., Güçlü, Hatice. (2006). <i>Turizmde Etik</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Baysal, Ayşe., (1983). <i>Beslenme</i> , Hacettepe Üniversitesi Yayınları Baysal, Ayşe., Küçükaslan, Nazife. (2009). <i>Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</i> , Ekin Basım Yayın. Gürel, Mehmet., Gürel Güllal, .(1994). <i>Servis ve Bar</i> , Antalya MEB Yayınları. Türkan, Cemal. (2009). <i>Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav:% 40 Final:% 60 Bütünleme:					

Program Öğrenme Çıktıları İle DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	4	3	4	5	4	3	4	4	3	5	5	4	5	5
ÖÇ2	5	4	3	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5
ÖÇ3	5	3	3	4	5	4	4	4	5	3	5	5	4	5	5
ÖÇ4	5	3	3	4	5	4	4	4	5	3	5	5	3	4	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi															
Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Menü Planlama	5	4	3	4	5	4	4	4	5	3	5	5	4	5	5