

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Menü Planlama	2213310	III	2+0	2	2
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrenci bu ders ile menü planlaması menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hesaplama yeterliğini kazanabilecektir				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Menüleri planlar. 2- Menü maliyeti hesaplar. 3- Menü kartı hazırlar.				
Dersin İçeriği	Menü çeşitleri, menü maliyetleri, besin değerleri, reçete.				
Hafta	Konular				
1	Menü Ön Hazırlıkları Yapılması.				
2	Yemek Reçeteleri Oluşturmak.				
3	İçecek Menüleri Oluşturmak.				
4	İçecek Menüleri Oluşturmak.				
5	İçecek Menüleri Oluşturmak.				
6	Özel Menüleri Oluşturmak.				
7	Ara Sınav				
8	Porsiyon Maliyetlerini Hesaplamak.				
9	Porsiyon Maliyetlerini Hesaplamak.				
10	Satış Fiyatını Oluşturmak.				
11	Ön Hazırlıkları Yapmak.				
12	Ön Hazırlıkları Yapmak.				
13	Menü Kartlarını Hazırlamak.				
14	Menü Kartlarını Hazırlamak.				
Genel Yeterlilikler					
Öğrenci, menü ön hazırlıkları yapar, yemeklerin reçetelerini oluşturur, içecek menüleri ve özel menüleri oluşturur.					
Kaynaklar					
1.Bulduk, S. (2007). <i>Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama</i> , Detay Yayıncılık. 2.SÖÇmen, A. (2007). <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Detay Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav : % 40 Final : % 60 Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	4	4	2	4	4	3	2	5	5	5	1	3	4	5
ÖÇ2	5	3	3	4	4	4	3	4	5	5	5	3	3	4	5
ÖÇ3	5	4	4	4	4	4	4	2	4	4	5	1	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	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Menü Planlama	5	4	4	3	4	4	3	3	5	5	5	2	3	4	5