

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	GMS308		
Ders İsmi:	Menü Planlama ve Menü Mühendisliği		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerekliyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. ÇAĞLA ÖZER		
Dersi Veren(ler):	Çağla ÖZER		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Öğrencilere menü planlama ilke ve yöntemlerini, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlamayı, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırma amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği:	Menü, tarihsel gelişimi ve önemi, menü çeşitleri, menü sınıflandırılması, menü planlama ilkeleri, menü örnekleri ve dizaynı, menü planlama adımları, menü mühendisliğine giriş, boston matrisi, standart reçeteler, yeni reçete tasarlaması, menü fiyatlandırması

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Menü ve menü mühendisliği kavramlarını, tarihsel gelişimi ve önemini kavrar.
- 2) Menü çeşitlerini bilir ve sınıflandırır.
- 3) Menü planlamada dikkat edilmesi gereken faktörleri, örnekleri, ilkeleri ve adımlarını öğrenir, değerlendirir.
- 4) Menü hazırlayabilir ve menülerin besin ve enerji içeriğini hesaplayabilir.
- 5) Farklı yaş gruplarına ve risk gruplarına yönelik menü planlayabilir. Farklı yaş gruplarının besin ve besin ögesi gereksinimlerine göre menü hazırlayabilir. Risk gruplarına özel menü planlayabilir.
- 6) Hazırladığı menülerin fiyatlandırılmasını yapabilir.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Menü, tarihsel gelişimi ve önemi	
2)	Menü, tarihsel gelişimi ve önemi	
3)	Menü çeşitleri	
4)	Menü sınıflandırılması	
5)	Menü planlama ilkeleri	
6)	Menü örnekleri ve dizaynı	
7)	Menü planlama adımları	
8)	ARA SINAV	
9)	Menü mühendisliğine giriş	
10)	Boston matrisi	
11)	Standart reçeteler	
12)	Standart reçeteler	
13)	Yeni reçete tasarlaması	
14)	Menü fiyatlandırması	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Ders notları
--------------------------	--------------

Diğer Kaynaklar:	Bulduk, S. (2013). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Detay Yayınları. Dogdubay, M., Saatci, G. (2014). Menü Mühendisliği. Detay Yayınları.
------------------	---

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6
Program Kazanımları						
1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar						
2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.						
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.						
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.						
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.						
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.						
7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.						
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.						
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.						
10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.						
11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.						
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.						
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.						

14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	1	2	3	4	5	6
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.						
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.						
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.						
18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.						

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	3
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	3
3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	2
4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	3
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	3
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	3
7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	2
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde	2

	bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	3
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	3
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	3
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	3
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	3
17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	3
18)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	3

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Projeler	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ara	1	40			40

Sınavlar					
Final	1	60			60
Toplam İş Yüğü					100