

MENU PLANNING

GMS201 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK
Prerequisite courses	-
Internship status	-

Course objectives

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.

Course content

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.

Resources

Baysal A., Küçükaslan N. Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ekin Kitabevi, Bursa, 2003.
Cığırım N., Beyhan Y. Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi. Kök Yayıncılık, Ankara, 1995.
Sandra J.F. Menu Solution: Quantity Recipes for Regular and Special Diets. John Wiley & Sons
Paul J. McVety, Bradley J. Ware, Claudette Lévesque Ware, Fundamentals of Menu Planning, John Wiley & Sons

Other recommended points

-

Learning outcomes

1	Menü planlamanın yeterli ve dengeli beslenme üzerindeki önemini açıklar.
2	Menü türlerini, özelliklerini ve kullanım amaçlarını sınıflandırır.
3	Menü planlama sürecini ve bu süreci etkileyen beslenme, maliyet ve operasyonel faktörleri analiz eder.
4	Özel gruplar ve özel günler için besin öğeleri ve kalori gereksinimlerini dikkate alarak menü planlar.
5	Menü performansını maliyet, fiyatlandırma ve beslenme uygunluğu açısından değerlendirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Beslenmenin temelleri
2	Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri
3	Menü kavramı, özellikleri ve önemi
4	Menülerin sınıflandırılması
5	Menü planlama ilkeleri
6	Menü planlamayı etkileyen etmenler
7	Menü kartlarını hazırlamak
8	Ara Sınav
9	Yemek kalorisi hesaplama
10	Özel günler için menü planlama
11	Menü örnekleri
12	Menü örnekleri
13	Menü planlamada maliyet kontrolü
14	Menü fiyatlandırma uygulamaları

Week	Subject
15	Menü geliştirme analizi
16	Son sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Proje Hazırlama	1	%40

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Proje Hazırlama	21	2	42
Final Sınavı	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Total workload / ECTS			45 hours · 1,5 ECTS