

BDB434 - Menü Planlama ve Servisi

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Menü Planlama Ve Servisi	BDB434	8. Yarıyıl/ Bahar	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Menü planlama ve servis yöntemlerini öğretmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenir. 2. Menü yönetimi ve denetimi yapar. 3. Servis yöntemlerini öğrenir. 4. Servis araç gereçlerini tanır. 5. Çeşitli gruplara yönelik menüler planlar. 6. Kurumsal, endüstriyel ve ticari menüler planlar.					
Kaynaklar	1. Prof. Dr. Yasemin Beyhan; Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları,2018 2. Prof. Dr. Ayşe Baysal, Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol; Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatiboğlu Yayınları,2019 3. Prof. Dr. Emel Alphan; Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Lezzetler, Nobel Akademik Yayıncılık, 2005 4. Prof. Dr. Türkan K. Merdol; Standart Yemek Tarifeleri, Hatiboğlu Yayınları,2020 5. Prof. Dr. Ayhan Dağ; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Hatiboğlu Yayınları,2006 6. Prof. Dr. Türkan K. Merdol ve ark.; Sanitasyon/Hijyen Eğitimi Rehberi, Hatiboğlu Yayınları,2003					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Menü planlamayı etkileyen etmenler
2. Hafta	Menü planlamayı etkileyen etmenler
3. Hafta	Menü tipleri ve örnekleri
4. Hafta	Menü planlama ilkeleri ve adımları
5. Hafta	Menü planlama ilkeleri ve adımları
6. Hafta	Menü denetim ve değerlendirilmesi
7. Hafta	Menü denetim ve değerlendirilmesi
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Servis personeli ve nitelikleri
10. Hafta	Servis personeli ve nitelikleri
11. Hafta	Yemek salonunun hazırlanması
12. Hafta	Yemek salonunun hazırlanması
13. Hafta	Servis araç- gereçleri
14. Hafta	Servis tipleri
15. Hafta	Kuver açma ve kuver tipleri

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	1	14
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	3	3
Yarıyıl sonu sınavları	1	5	5
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	50/25=2		
Ders AKTS	2		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktıları**nın program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi**

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları					
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5	Ö.Ç.6
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	-	3	3	-	-
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	-	-	5	4	
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	-	-	-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	-	-	-	-	-	-
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.		4				
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	-	-	-	-	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	4	3	3		5	
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	4	3	-	-	5	5
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	-	-	-	-	-	-

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel