



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama
Dersin AKTS'si	4
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
Dersin Gün ve Saati	Salı 08:00-11:50
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Salı 12:00-13:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz Yüze. Konu anlatım. Soru-Cevap. Öğrenciler, derse hazırlık olarak, her haftanın konusunu ders kaynaklarından inceleyecektir.
Dersin Amacı	Bu derste, “temel beslenme ilkelerini, menü planlama tekniklerini kavratma, bu bilgiler doğrultusunda yiyecek içecek işletmeleri için menü geliştirme yeterliliğini kazandırma” amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Beslenme ile ilgili temel kavramları, temel beslenme ilkelerini bilir. 2. Besin öğelerinin kaynaklarını seçer. 3. Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit eder. 4. Menü çeşitlerini bilir. 5. Müşteri zevk ve tercihine uygun menü planlar ve geliştirir. 6. Standart yemek reçeteleri hazırlar, porsiyonlama yapar. 7. Menü fiyatlandırması yapar. 8. Özelliklerine uygun menü kartları hazırlar.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Beslenme ile ilgili temel kavramlar, temel beslenme ilkeleri. 2.Hafta Besin öğeleri; karbonhidratlar, proteinler, yağlar. 3.Hafta Besin öğeleri; vitaminler, mineraller, su. 4.Hafta Besin grupları; süt ve süt ürünleri, et, yumurta, kurubaklagiller ve yağlı tohumlar. 5.Hafta Besin grupları; taze sebze ve meyveler, tahıllar, yağlar, şekerler ve diğer mineraller. 6.Hafta Menüün tanımı ve önemi, menüün tarihçesi, menü planlama ve menü hazırlarken dikkat edilecek noktalar. 7.Hafta Fiyatlarına göre menü türleri; alakart menü, tabldot menü, devirli menü, California menü, günün yemeği. 8.Hafta Zamana göre menü türleri; kahvaltı menüsü, öğle yemeği menüsü, akşam yemeği menüsü, gece (supper) menü, brunch menu, yılbaşı menüleri. 9.Hafta Özel durumlar için menüler; vejetaryen, çölyak, diyabet, yaşlı ve çocuk için menüler ve özellikleri. 10.Hafta Özel davet (ziyafet) menüleri, içki menüsü, kurumsal menü, oda servisi menüleri, etnik menü. 11.Hafta Standart reçete yazma. 12.Hafta Ürünlerin besin değerlerini hesaplama. 13.Hafta Porsiyonların oluşturulması, menüün fiyatlandırılması. 14.Hafta Menü kartları ve özellikleri, menü ve pazarlama ilişkisi.
Ölçme ve Değerlendirme	Kısa sınav: %20 Ara sınav :%30 Final: %50 Bütünleme.

Kaynaklar	Türkan C., (2009), Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ankara: Cemal Türkan Yayınları Bulduk S., (2005), Beslenme İlkeleri ve Menu Planlama, Ankara: Detay Yayıncılık
------------------	--



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
ÖÇ2	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
ÖÇ3	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
ÖÇ4	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
ÖÇ5	5	3	-	-	-	4	4	5	5	-	5	5
ÖÇ6	5	-	4	-	4	4	5	5	-	-	-	5
ÖÇ7	5	-	4	-	5	-	-	5	-	-	-	5
ÖÇ8	5	-	4	-	4	-	-	5	-	-	-	5

ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	5	-	4	-	2	1	1	5	-	-	-	3