|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Meslek Yüksekokulu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | | | | | | | | | | | | | *Zorunlu* | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | ASC 205 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Menü Planlama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Ön Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama: 1** | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Öğrencilerin menü planlama ilke ve prensipleri, menü hazırlama süreci, kişiye özel menü planlama bilgi ve becerisi kazandırmaktır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Her tür hizmet ve tesis için menü planlamasının açıklamasını içerecektir. Öğrenciler seçme, geliştirme, fiyat yapısı ve restoran tarzı da dahil olmak üzere menü düzenini anlamaya çalışacaklardır. Bu ders menü, lokasyon ve beklenen müşteri türünü içeren gıda hizmeti dizayn konseptini içermektedir. Öğrenciler, gıdaların uygun bir şekilde taşınması ve depolanması spesifikasyonları da dahil olmak üzere, satın alma prosedürlerine tabi tutulacaklardır. Bu ders konferans, gösteri ve yemek hazırlama konularını içermektedir.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Düzeni ve tasarımı içeren temel menü planlama ilkelerini listeleler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Oluşturulan menü yönergelerini takip ederek menü öğesi açıklaması oluşturur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ3** | | Beslenmenin temel ilkelerini menü geliştirmede kullanır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Uygun maliyet kontrolü kullanarak menü fiyatlarını belirler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | Alakart, etnik, ziyafet ve açık büfe menü planlar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | Ürün karmasının önemini tartışırır, bunların ortalamasını ve kâr katkısı üzerindeki etkilerini kontrol edin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | **ÖÇ3** | | | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** | |
| **PÇ1** | | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | | X | | |  | | | | X | |  |  | |  | |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | | X | | | |  | |  |  | | X | |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  | |  | **X** | |  | |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | | **X** | | |  | | | |  | | **X** |  | |  | |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  | |  | **X** | | **X** | |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  | |  |  | |  | |
| **Fakülte/YO Çıktıları** | **PÇ7** | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **PÇ8** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | | | |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ14** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | **ÖÇ3** | | | | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | | | | Menünün tanımı ve menu türleri | | | | D1,D4 | |  | | | |  | | | | |  | | D1,D4 | | |  |
| **K2** | *2* | | | | Menü planlama ekibi ve fonksiyonları | | | | D1,D2 | |  | | | |  | | | | |  | | D4 | | |  |
| **K3** | *3* | | | | Menünün fonksiyonları: yönetim, pazarlama | | | |  | |  | | | |  | | | | | D1-D4 | |  | | |  |
| **K4** | 4 | | | | Menü planlama aşamasında dikkate alınması gereken faktörler | | | | D4 | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K5** | 5 | | | | Menü öğelerine göre doğru tarifi geliştirme | | | | D2 | | D1-D4 | | | | D1-D4 | | | | | D2 | |  | | |  |
| **K6** | 6 | | | | Gıda satın alma şartnamelerinin hazırlanması | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | D1 |
| **K7** | 7 | | | | Menülerin ve tariflerin maliyeti | | | | D1,D4 | | D1,D4 | | | |  | | | | |  | | D1,D4 | | | D1,D4 |
| **K8** | 8 | | | | Üretim için zaman planının hazırlanması | | | |  | | D1 | | | | D1 | | | | | D1 | |  | | |  |
| **K9** | 9 | | | | Menü planlamada kalite | | | |  | | D1 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K10** | 10 | | | | Menüye göre planlama | | | |  | | D1 | | | | D1 | | | | | D1 | |  | | |  |
| **K11** | 11 | | | | Farklı faaliyetler için menüler planlamak için düşünülmesi gereken faktörler | | | |  | | D3,D4 | | | |  | | | | |  | |  | | | D3,D4 |  |
| **K12** | 12 | | | | Farklı durumlar için farklı menüler | | | | D3,D4 | | D3,D4 | | | | D3,D4 | | | | |  | | D3,D4 | | |  |
| **K13** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
|  |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *40%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *10%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *20%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | *20%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | *10%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Öğrenim çıktılarının belirlenmesi sırasında öğrencilerin sınav notları, derse katılımları, ödevleri, proje ödevleri ve sunumları dikkate alınarak belirlenecektir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Rakam | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | | Ders kitabı ve öğretim üyesi tarafından verilen ilave okumaların anlatılması ve kullanılması. | | | | | | | | | | | | | | | 14×2=28 | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | *1×5= 5* | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | | Öğrenciler ekip sunum etkinliği ve bireysel bir rapor ile meşgul olurlar. | | | | | | | | | | | | | | | 3*×4=12* | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | | Yeni konular sınıfta işlenmeden önce öğrenilir | | | | | | | | | | | | | | | 12*×2=24* | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler, sınıftan sonra ilgili bölümleri ve akademik makaleleri okumaları gerekmektedir. | | | | | | | | | | | | | | | 12*×2=24* | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | | Her bir öğrenci proje sunumları için öğretim elemanıyla görüşür. | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 105 | | |
| IV. BÖLÜM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Akademik olarak yanlış davranışı olan herhangi bir öğrenci, dersten atılır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | | Eğitmen, dersin ihtiyaçlarına cevap olarak dersin herhangi bir yönünü değiştirme hakkını saklı tutar. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0165 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-