

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi		
<b>Offering School</b>	Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Dersi Açan Bölüm</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
<b>Offering Department</b>	Gastronomy and Culinary Arts		
<b>Dersi Alan Program</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans ( İngilizce)	Zorunlu	
<b>Program Offered to</b>	Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Compulsory	
<b>Ders Kodu</b>	GMS 2004		
<b>Course Code</b>			
<b>Ders Adı</b>	Menü Planlama		
<b>Course Name</b>	Menu Planning		
<b>Öğretim dili</b>	İngilizce	<b>Ders Türü</b>	Teorik + Pratik
<b>Language of Instruction</b>	English	<b>Type of Course</b>	Theoretical + Practical
<b>Ders Seviyesi</b>	Lisans	<b>AKTS</b>	3
<b>Level of Course</b>	Undergraduate	<b>ECTS</b>	
<b>Haftalık Ders Saati</b>	3 saat teorik ders		
<b>Hours per Week</b>	3 hours lectures		
<b>Notlandırma Türü</b>	Harf Notu		
<b>Grading Mode</b>	Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b>	Bulunmamaktadır.		
<b>Pre-requisites</b>	None		
<b>Yan koşul/lar</b>	Bulunmamaktadır.		
<b>Co-requisites</b>	None		
<b>Kayıt Kısıtlaması</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerine açılmaktadır.		
<b>Registration Restriction</b>	Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste öğrencilere menü planlamanın temel ilkelerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.		
<b>Educational Objective</b>	In this course, it is aimed to teach the students the basic principles of menu planning.		
<b>Ders İçeriği</b>	Bu derste hedef kitlenin belirlenmesi ile stratejik menü tasarımı, farklı menü stilleri, karlı bir menü fiyatlandırması ve etkileyici bir menü tasarımının temel özellikleri vb. konular yer almaktadır.		
<b>Course Description</b>	This course addresses the "how" of menu planning from a logical, sequential approach by understanding and defining the target market, defining different menu styles, making a profitable menu pricing the guiding designing an attractive menu layout.		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Bir menüyü tanımlayan ve etkileyen çeşitli faktörleri sıralayabilir, personel beceri ve düzeylerinin, ekipman ve alan kısıtlamalarının ve ürün kullanılabilirliğinin bir menüyü nasıl tanımladığını açıklar List several factors that impact and define a menu; describe how staff skill levels, equipment and space constraints, and product availability define a menu	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Nüfus çoğunluğunun beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilecek sağlıklı bir menü oluşturabilir Create a healthy menu that addresses the nutritional needs of the majority of the population	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Menü stillerini tanımlar, çeşitli yemek servisi menüleri hakkında bilgi sahibi olur Identify the styles of menu; explore the characteristics of a variety of foodservice menus	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Bir menünün özelliklerini tanımlayabilir, menü sunumunun menü öğelerini daha etkin bir şekilde satmaya nasıl yardımcı olduğunu anlatır Introduce and explain the characteristics of a menu; learn how menu presentation can help to merchandise menu items more effectively	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Menü analizi yaparak bir menü öğesinin popülerlik ve karlılık durumunu belirleyebilir Perform a menu analysis to calculate each menu item's popularity and profitability	
	<b>ÖÇ/LO 6</b>	Çeşitli fiyatlandırma stratejilerinden birisini kullanarak bir menü öğesi için ön satış fiyatı hesaplayabilir, bir menüde yazan nihai fiyatı etkileyen faktörleri sıralayabilir, menü fiyatlandırmasında müşteri psikolojinin oynadığı rolü açıklayabilir Calculate a preliminary selling price for a menu item using one of several pricing strategies; list several factors that impact the final price written on a menu; describe the role that customer psychology plays in menu pricing	
	<b>ÖÇ/LO 7</b>	Bir menüde yazan son fiyatı etkileyen faktörleri bilir List several factors that impact the final price written on a menu	
	<b>ÖÇ/LO 8</b>	Menü fiyatlandırmasında müşteri psikolojisinin rolünü açıklayabilir Describe the role that customer psychology plays in menu planning	
<b>II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)</b> <b>PART II ( Faculty Board Approval)</b>			





<b>PC23</b>	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.									
<b>PO23</b>	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.									
<b>PC24</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.									
<b>PO24</b>	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework	X	X	X	X	X				

### III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

#### PART III ( Department Board Approval)

Konu No #Subject	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6	ÖÇ/LO 7	ÖÇ/LO 8
<b>K/S 1</b>	1	Menüyü tanımlayan faktörler (Demografik, psikografik, yarışmalı analizler, fizibilite çalışmaları), Menüdeki mantıksal kısıtlayıcılar Factors that define a menu (Demographic, psychographic, competitive analyses, feasibility studies), Logistical constraints on menus				D1, D2				
<b>K/S 2</b>	2	Menüyü tanımlayan faktörler (Demografik, psikografik, yarışmalı analizler, fizibilite çalışmaları), Menüdeki mantıksal kısıtlayıcılar Factors that define a menu (Demographic, psychographic, competitive analyses, feasibility studies), Logistical constraints on menus				D1, D2	D1, D2			
<b>K/S 3</b>	3	Sağlıklı menü oluşturma (Vejetaryen, vegan, düşük yağlı, düşük sodyumlu, düşük karbonhidratlı, glutensiz, lactosuz,vb.) Creating a healthy menu (Vegetarian, vegan, low-fat, low-sodium, low-carbohydrate, gluten-free, lactose-free, etc.)				D1, D2	D1, D2			
<b>K/S 4</b>	4	Yemek servisi menüleri (Menü stiller, kahvaltı, döngüsel, brunch, öğle, akşam, tadım, özel etkinlik, etnik, catering, oda servisi, kurumsal, şarp, tatlı, çay, salon) Foodservice menus (Menu styles, Breakfast, brunch, cycle, luncheon, dinner, tasting, special occasion, ethnic, catering, room service, institutional, wine, dessert, tea, lounge menus)				D1, D2	D1, D2			
<b>K/S 5</b>	5	Yemek servisi menüleri (Menü stiller, kahvaltı, döngüsel, brunch, öğle, akşam, tadım, özel etkinlik, etnik, catering, oda servisi, kurumsal, şarp, tatlı, çay, salon) Foodservice menus (Menu styles, Breakfast, brunch, luncheon, dinner, tasting, special occasion, ethnic, catering, room service, institutional, wine, dessert, tea, lounge menus)				D1, D2	D1, D2			

Öğretilen Konular,  
Konuların  
Öğrenim  
Çıktılarına  
Katkıları, ve  
Öğrenim  
Değerlendirme  
Metodları

Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S6	6	Menüyü yazma, tasarlama ve pazarlama (Menünün özellikleri, menüde ilave bilgi gösterme) Writing, designing and merchandising the menu (Characteristics of a menu, displaying additional information on the menu)				D1, D2	D1, D2			
	K/S 7	7	Menüyü yazma, tasarlama ve pazarlama (Menünün özellikleri, menüde ilave bilgi gösterme) Writing, designing and merchandising the menu (Characteristics of a menu, displaying additional information on the menu)				D1, D2	D1, D2			
	K/S 8	8	Ara sınav Midterm exam				D1	D1			
	K/S 9	9	Değerlendirme: Menü mühendisliği (Menü mühendisliği kategorileri, menü analizi: popülerlik ve karlılık) Evaluation: Menu engineering (Menu engineering categories, menu analysis: popularity vs profitability)				D2	D2			
	K/S 10	10	Değerlendirme: Menü mühendisliği (Menü mühendisliği kategorileri, menü analizi: popülerlik ve karlılık) Evaluation: Menu engineering (Menu engineering categories, menu analysis: popularity vs profitability)					D2	D2	D2	
	K/S 11	11	Menü fiyatlandırması (Menü fiyatlandırma stratejileri, menü fiyatını etkileyen faktörler) Menu pricing (Menu pricing strategies, factors that affect menu prices)					D2	D2	D2	
	K/S 12	12	Menü fiyatlandırması (Menü fiyatlandırma stratejileri, menü fiyatını etkileyen faktörler) Menu pricing (Menu pricing strategies, factors that affect menu prices)				D2	D2	D2	D2	
		13	Menü fiyatlandırması (Menü fiyatlandırma stratejileri, menü fiyatını etkileyen faktörler) Menu pricing (Menu pricing strategies, factors that affect menu prices)				D2	D2	D2	D2	D2
		14	Konu tekrarı Review	D2	D2	D2	D2	D2	D2	D2	D2
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam					D2	D2	D2	D2

Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D2	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	
<b>TOPLAM / SUM 100%</b>					

**Öğretim Çıktılarının Achievement of Learning**  
Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir.  
Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.

Harf Notu Belirleme Metodu Method for		HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
		A+	-	C+	60-64
	Bütün değerlendirilmelerin başarıyla tamamlanması sonucu,	A	95-100	C	55-59

Determining Letter Grade	ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir.	A-	85-94	C-	50-54
	Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.	B+	80-84	D+	45-49
		B	75-79	D	40-44
		B-	65-74	F	0-39

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>			
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
	3	Problem Dersi Recitation		
	4	Laboratuvar Laboratory		
	5	Uygulama Practical		
	6	Saha Çalışması Field Work		
<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>				
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	15
	8	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
	9	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	20
	10	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (3 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (3 hours/week)	
<b>TOPLAM / TOTAL</b>				91

**IV. BÖLÜM  
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYCI		
	E-posta E-mail	<a href="mailto:hatice.oziyeci@antalya.edu.tr">hatice.oziyeci@antalya.edu.tr</a>	Ofis Office	B2-43
	Görüşme saatleri Office Hours	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-