



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 2004 — Menü Planlama

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 2004
Dersin Adı	Menü Planlama
Ders Adı (EN)	Menu Planning
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Hatice Reyhan ÖZİYCI
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	3

Dersin Amacı

Bu dersin sonunda öğrencilerin: Menü planlama kararlarını yönlendiren temel ilkeleri anlaması Farklı menü yapıları ve bunların operasyonel etkilerini tanıması Beslenme, hedef pazar ve menü bileşimi arasındaki ilişkiyi incelemesi Menü performansını kârlılık ve popülerlik açısından yorumlayabilmesi Menü fiyatlandırma stratejilerinin temel prensiplerini anlaması beklenmektedir.

Dersin İçeriği

Bu ders, yiyecek-içecek işletmelerinde menü planlamanın temel ilkelerini incelemektedir. Menü yapısını belirleyen faktörler, farklı menü türleri, beslenme ile ilgili hususlar, menü analiz teknikleri ve temel fiyatlandırma stratejileri ele alınır. Ders kapsamında, menülerin operasyonel verimlilik, müşteri algısı ve finansal performans üzerindeki etkileri anlaşılmasına odaklanılmaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Yoktur

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

McVety, P. J., Ware, B. J., & Ware, C. L. (2008). Fundamentals of menu planning. John Wiley & Sons. Traster, D. (2018). Foundations of menu planning. Pearson Education Inc.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Yiyecek-içecek işletmelerinde menü planlama kararlarını belirleyen ve etkileyen temel faktörleri açıklar.

ÖÇ2: Farklı yiyecek-içecek menü türlerini ayırt eder ve yapısal özelliklerini tanımlar.

ÖÇ3: Beslenme ilkeleri ve hedef pazar özelliklerinin menü bileşimini nasıl etkilediğini açıklar.

ÖÇ4: Menü performansını popülerlik ve kârlılık açısından analiz eder.

ÖÇ5: Temel menü fiyatlandırma prensiplerini açıklar ve fiyatlandırma kararlarının menü sonuçlarını nasıl etkilediğini yorumlar.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	—	2	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 2	—	2	—	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 3	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	2	—	—	—
ÖÇ 4	—	3	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 5	—	3	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	1	42	42	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	15	15	
Diğer	1	15	15	
Toplam İş Yüğü			122	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Menü Faktörleri
2	Menü Faktörleri
3	Sağlıklı Menü Oluşturma
4	Sağlıklı Menü Oluşturma
5	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Menü Türleri
6	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Menü Türleri
7	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Menü Türleri
8	Ara Sınav
9	Menü Özellikleri
10	Menü Özellikleri
11	Menü Mühendisliği (Menü Analizi)
12	Menü Mühendisliği Kategorileri
13	Menü Fiyatlandırması
14	Menü Fiyatlarını Etkileyen Faktörler
15	Menü Fiyatlarını Etkileyen Faktörler

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Midterm Exam	%40
Final	Final Exam	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 8, SKA 12

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.