BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	TRZ312	6	3 + 0	3,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Örgün, yüz yüze)
Amaç	Öğrencilere beslenme, menü planlama, menü geliştirme, menü pazarlama hakkında bilgiler sunarak menü yönetmeye yönelik teorik altyapıyı sağlamak.
Ders İçeriği	Besin ve beslenmeyle ilgili temel kavramlar, beslenme ilkeleri, enerji gereksinimleri, gıda bileşenleri, menüyle ilgili öğelerin değerlendirilmesi, menü ve pazarlama ilişkisi, işletmelere yönelik menü planlama.
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Öznur CUMHUR
Ders Kaynakları	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ayşe Baysal, Nazife Küçükaslan, 2009, Ekin Basım Yayın.

Hafta	Konu
1	Dersin amacı, beslenme olgusu.
2	Beslenmeye Genel Bakış.
3	Enerji dengesi ve kilo yönetimi.
4	Temel besin öğeleri ve besin grupları.
5	Temel besin öğeleri ve besin grupları.
6	Sağlıklı ve dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde menü planlama ve geliştirme, Ara sınav
8	Yiyecek içecek işletmelerinde menü planlama ve geliştirme.
9	Yiyecek içecek işletmelerinde menü planlama ve geliştirme.
10	Menü planlamasında araştırmalar, ihmaller, önemli sorunlar ve menü türleri.
11	Menü kartları.
12	Menü ve pazarlama .
13	Standart Reçeteler.
14	Gıda israfı. Dünyada ve yiyecek içecek işletmelerinde gıda israfını azaltmaya yönelik girişimler.

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Ara Sınav 1		4	1
Final		5	1
	Ders İş Yükü:	79	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,10	

Program Çıktıları	
1	Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.
2	Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşabileceği öngörülemeyen sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözüm üretir.
4	Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.
5	Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.
6	Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve kuvvetli yönlerini tanımlama, akıl yürütebilme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.
7	Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir.
8	Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.
9	Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.
10	Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.
11	Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgi sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişiler ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.
13	Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.
14	Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	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
Menü planlamasını ve menüyle ilgili ögeleri değerlendirebilir ve yönetebilir.	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	4	3	2
Sağlıklı ve dengeli beslenme hakkında bilgi sahibidir.	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	2	1	2
Turizm sektörü bünyesinde menü tasarımı geliştirebilir.	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	4	3	2
Besin ve beslenmeyle ilgili temel kavramları açıklar.	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	3	1	2
Menü ve pazarlama ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.	4	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	4	3	2

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/268285