BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ**

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Menü Planlama | TRO217 | 3 | 2 + 2 | 3,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Turizm ve Otel İşletmeciliği - Ön Lisans (Yüz yüze, Sözlü, Soru cevap, Tartışmalı) |
| Amaç | Öğrenci bu ders ile menü planlaması menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hesaplama yeterliğini kazanabilecektir. |
| Ders İçeriği | Bu ders, menü, menü planlama, menülerin sınıflandırılması, menülerde gıda güvenliği, menü tasarımı, menü mühendisliği ile ilgili bilgiler sunar. 3. Menü kartı hazırlamak |
| Ders Kaynakları | Menü ve Yönetim (Prof. Dr. Bahattin Rızaoğlu - Yrd. Doç. Dr. Murat Hançer), Altınel, H. (2017), Menü Planlama ve Yönetimi, Detay Yayıncılık. , Menü Yönetimi ve Menü Planlama (Hüseyin Altınel) |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Menü ön hazırlıkları Yapılması |
| 2 | Menünün Tanımı ve Tarihçesi |
| 3 | Menünün Yapısı |
| 4 | İçecek menüleri oluşturmak |
| 5 | İçecek menüleri oluşturmak |
| 6 | Özel menüleri oluşturmak |
| 7 | Porsiyon maliyetlerini hesaplamak |
| 8 | Ara sınav, genel değerlendirme |
| 9 | Menüde Gıda Güvenliği |
| 10 | Satış fiyatını oluşturmak |
| 11 | Ön hazırlıkları yapmak |
| 12 | Menü kartlarını hazırlamak |
| 13 | Menü kartlarını hazırlamak |
| 14 | Menüde Tasarım |

| Ders İş Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---|---|---|---|
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 4 | 14 |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme | Küçük Grup Tartışması | 1 | 12 |
| Ara Sınav 1 | | 1 | 1 |
| Final | | 1 | 1 |
| | **Ders İş Yükü:** | 70 | |
| | **AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):** | 2,75 | |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Turizm sektörü ile ilgili genel bilgi sahibi olmak; sektör ile ilgili temel kavramları öğrenmek. |
| 2 | Otel işletmeciliğinde kullanılan uluslararası terimleri kullanabilmek ve sektörde yeterli olabilecek derecede yabancı dil bilmek. |
| 3 | Temel bilgisayar kullanım bilgisi ile birlikte sektörde kullanılan bilgisayar otomasyon programlarını kullanmayı öğrenmek. |
| 4 | Turizm, turizm çeşitleri ve otel işletmelerindeki temel faaliyet konularıyla ilgili bilgi ve becerilere sahip olmak. |
| 5 | Yiyecek-içecek, servis, menü planlama, önbüro işlemleri, temizlik, bakım, muhafaza süreçlerindeki işlemler ve teknikler ile ilgili bilgiye sahip olmak. |
| 6 | Etkin iletişim kurabilme becerisine sahip olmak. |
| 7 | Seyahat acentacılığı, tur operatörlüğü konusunda genel bilgi ve beceriye sahip olmak. |
| 8 | Sektörel sorunlar hakkında bilgi sahibi olmak. |
| 9 | Kongre ve fuar organizasyonu, turizm coğrafyası, tarih, kültür, muhasebe, araştırma yöntemleri, rekreasyon gibi konularda genel bilgiye sahip olmak. |
| 10 | Turizmde yönetim ve pazarlama ile ilgili genel bilgiye sahip olmak. |
| 11 | Mesleki etik, sosyal sorumluluk ve çevre bilincine sahip olmak. |
| 12 | Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahip olmak. |
| 13 | Turizm ile ilgili konularda edindirdiği bilgi ve becerileri sürekli geliştirerek ve turizm alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek ömür boyu öğrenmeye açık olmak. |
| 14 | Turizm alanıyla ilgili konularda edindirdiği bilgi ve becerileri sorgulayabilme becerisine sahip olmak. |

**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 ön hazırlıkları yapabilecektir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Menü yönetimi ve denetimi edinimi | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Menü planlaması edinimi | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hazırlama edinimi | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |