



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
(2025 - 2026) 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 (Öğün, 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 Kaynakları	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ayşe Baysal, Nazife Küçükbaşlan, 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 Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	13
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	3	3
Ara Sınav 1		5	1
Final		7	1
Ders İş Yüğü:		105	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,12	

Program Çıktıları
1 Yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.
2 Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.
3 Araştırma yaparak proje önerisi üretir.
4 Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.
5 Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.
6 Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.
7 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.
8 Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.
9 Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.
10 Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.
11 Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BMSKA) en az birini açıklar.
12 Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramları, kuramları, ilkeleri ve olguları kapsamlı olarak açıklar.
13 Turizm sektörünün yapısını, işleyişini ve ülke kalkınmasındaki önemini ana hatlarıyla belirtir.
14 Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri turizm arz ve talebi açısından değerlendirir.
15 Yönetim alanındaki kuramları ve uygulamaları turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetmek için kullanır.
16 Türkiye ve dünya ekonomisi ile turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminde bulunur.
17 Turizm işletmelerinde hizmet süreçlerini konuk memnuniyetini sağlayacak şekilde yönetir.

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	PÇ 15	PÇ 16	PÇ 17
Menü planlamasını ve menüyle ilgili öğeleri 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	-	-	-
Ortalama Değer	4,2	4,4	4,4	4,4	4,4	0	0	0	0	0	0	3,4	2,2	2	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/376915>