|  |
| --- |
| ***De*rsin Ayrıntıları** |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **201** | **TURİZM PAZARLAMASI** | **2+1** | **3** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu ders ile Konaklama, Seyahat ve Yiyecek içecek işletmeleri için Pazarlama ilkelerini yorumlayabilme ve genel pazarlama uygulamalarını geçekleştirebilme bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin İçeriği** | Genel olarak pazarlama, Turizm pazarlamasına giriş, Pazarlama bilgi sistemi,Turizm pazarı-piyasası, Turistik ürün, Turistik ürünün fiyatlandırması, Turizmde dağıtım, Turistik ürünün tutundurulması, Turizmde tanıtma, Turizm pazarlama araştırması, Turizm pazarlama politikası, Uluslararası turizm pazarlaması.  |
| **Dersi Verenler** | Yrd.Doç. Hatice YILMAZ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Nazmi Kozak, Turizm Pazarlaması |
|  |  |
|  | Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Turizm pazarlama kavramını tanıtmak |
| **2**  | Turizmde pazarlama karmasını tanıtmak |
| **3**  | Pazarlama araştırmasını açıklamak |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Genel olarak pazarlama |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **2** | Turizm pazarlamasına giriş  |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **3** | Pazarlama bilgi sistemi |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **4** | Turizm pazarı-piyasası,  |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **5** | Turistik ürün |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **6** | Turistik ürünün fiyatlandırması |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **7** | ara sınav ve ders tekrarı |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **8** | ara sınav ve ders tekrarı |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **9** | Turizmde dağıtım |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **10** | Turistik ürünün tutundurulması |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **11** | Turizm de tanıtma |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **12** | Turizm pazarlama araştırması |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **13** | Turizm pazarlama politikası |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **14** | Uluslararası turizm pazarlaması |  | kaynak kitap, powerpoint sunusu |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **207** | **TURİZM MEVZUATI** | **2+0** | **2** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Seçmeli |
| **Dersin Amacı** | Bu derste mevzuat ile ilgili yükümlülükleri yerine getirmek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin İçeriği** | Konuk istek-şikayet formları, anketler, yüzde hesaplamaları, polis defteri, denetim, oda fiyatı belirleme ve kriterleri, fiyat listeleri, oda maliyet hesaplamaları, istatistiki bilgiler, turizm teşvik kanunu. |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** |  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. Erkan ÇELİK |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Tutulması gereken defterleri kontrol etmek. |
| **2**  | Oda fiyatı belirleme kriterlerini açıklamak. |
| **3**  | Bakanlıkla ilgili yazışmaları yapmak |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Konuk istek-şikayet formları. |  |  |
| **2** | Konuk şikayet formları. |  |  |
| **3** | Konuk istek formları. |  |  |
| **4** | Konuk anketleri. |  |  |
| **5** | Yüzde hesaplamaları. |  |  |
| **6** | Polis defteri. |  |  |
| **7** | Denetim. |  |  |
| **8** | Oda fiyatı belirleme. |  |  |
| **9** | Oda fiyatı belirleme kriterleri. |  |  |
| **10** | TUIK verileri. |  |  |
| **11** | Turizm teşvik kanunu. |  |  |
| **12** | Fiyat listeleri. |  |  |
| **13** | Oda maliyet hesaplamaları. |  |  |
| **14** | İstatistiki bilgiler. |  |  |

 |
|  |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **211** | **MESLEKİ YABANCI DİL I** | **3+0** | **3** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste öğrenciye temel mesleki kavram ve tanımlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır. |
| **Dersin İçeriği** | Konaklama hizmetlerini yapmak, Ön büro işlemlerini yapmak, Konuk sorunlarını çözmek |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** |  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. Şeref Tellioğlu |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Tourism I- Walker and Harding |
|  |  |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Konaklama hizmetlerini yapmak |
| **2**  | Ön büro işlemlerini yapmak |
| **3**  | Konuk sorunlarını çözmek |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Rezervasyonda kullanılan kısaltmalar ve terimler |  |  |
| **2** | Rezervasyon alma |  |  |
| **3** | Geliş şekillerine göre rezervasyon / Oda tiplerine göre rezervasyon / Pansiyon durumuna göre rezervasyon  |  |  |
| **4** | Rezervasyon çeşitleri / Rezervasyon iptali / Rezervasyon teyidi |  |  |
| **5** | Check-in(giriş) listesi / Check-out(çıkış) listesi |  |  |
| **6** | Guest in house(otel konaklama listesi) listesi / Vip listesi  |  |  |
| **7** | Arasınav ve ders tekrarı |  |  |
| **8** | Arasınav ve ders tekrarı |  |  |
| **9** | İşletmede yürürlükte olan kayıp ve bulunmuş eşya prosedürü |  |  |
| **10** | Bölgedeki doğal güzellikler |  |  |
| **11** | Bölgedeki tarihi mekanlar |  |  |
| **12** | Bölgedeki alış veriş merkezleri  |  |  |
| **13** | Bölgenin ulaşım imkanları |  |  |
| **14** | Bölgedeki rekreasyon alanları |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **229** | **OTELCİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ** | **2+1** | **2,50** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste konaklamada otomasyon programını kullanarak konaklama işlemlerini yapma ile ilgili yeterliklerini kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin İçeriği** | Sistemle ilgili bilgiler, giriş-çıkış işlemleri, ön büro işlemleri, ön kasa, arka büro ve raporlama işlemleri, gece işlemleri ve bölümlerle ilgili dökümanlar almak. |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** |  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. NURAY AKYÜZ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | OTEL İŞLETMELERİNDE ÖNBÜRO YÖNETİMİ-NEVZAT ERASLAN |
|  |  |
|  | FIDELIO DERS NOTLARI |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Sistem işlemlerini yapmak. |
| **2**  | Konaklama işlemlerini yapmak. |
| **3**  | Ön büro ile ilgili dökümanları almak. |
| **4**  | Diğer departmanlarla ilgili dökümanları almak. |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Sistemle ilgili bilgiler. |  |  |
| **2** | Sisteme giriş-çıkış ve değiştirme. |  |  |
| **3** | Ön büro işlemleri. |  |  |
| **4** | Odalar bölümü işlemleri. |  |  |
| **5** | Ön kasa bölümü işlemleri. |  |  |
| **6** | Arka büro işlemleri. |  |  |
| **7** | Raporlama işlemleri. |  |  |
| **8** | Giriş-çıkış ve gece işlemleri dökümanları. |  |  |
| **9** | Yiyecek-içecek bölümü ile ilgili dökümanlar. |  |  |
| **10** | Kat hizmetleri bölümü ile ilgili dökümanlar. |  |  |
| **11** | Mali ve idari işler bölümü ile ilgili dökümanlar. |  |  |
| **12** | Teknik servis bölümü ile ilgili dökümanlar. |  |  |
| **13** | Satış pazarlama bölümü ile ilgili dökümanlar. |  |  |
| **14** | Güvenlik bölümü ile ilgili dökümanlar |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **231** | **KONUK GİRİŞ ÇIKIŞ İŞLEMLERİ** | **3+0** | **3** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste konuk giriş-çıkış işlemlerinin kontrolünü yapmak ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.  |
| **Dersin İçeriği** | Konuk giriş-çıkış öncesi hazırlıklarının kontrolünü yapmak, Konuk giriş işlemlerinin kontrolünü yapmak, Konuk çıkış işlemlerinin kontrolünü yapmak  |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** |  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. NURAY AKYÜZ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | OTEL İŞLETMELERİNDE ÖNBÜRO YÖNETİMİ-NEVZAT ERASLAN |
|  |  |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Konuk giriş-çıkış öncesi hazırlıkların kontrolünü yapar |
| **2**  | Konuk giriş işlemlerinin kontrolünü yapar |
| **3**  | Konuk çıkış işlemlerinin kontrolünü yapar |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Konuk Giriş Öncesi Hazırlıklar |  |  |
| **2** | Gelecek Konuklar Listesi (Arrival List) Hazırlama |  |  |
| **3** | Münferit Konukların Oda Blokajı |  |  |
| **4** | Konuk Sicil Kartı (History Card) Tanımı |  |  |
| **5** | Grupların Girişinden Önce Yapılan Hazırlıklar |  |  |
| **6** | Özel Konukların Girişinden Önce Yapılan Hazırlıklar, Özel Oda Hazırlığı Ve İlgili Departmanlara Bilgi Verme |  |  |
| **7** | Ara Sınav/Ders Tekrarı |  |  |
| **8** | Ara Sınav/Ders Tekrarı |  |  |
| **9** | Konaklama Belgesini Doldurtma  |  |  |
| **10** | Oda Foliosunun Kontrolü |  |  |
| **11** | Tesis Hakkında Bilgi Verme (İnfo) |  |  |
| **12** | Konuklara Çevre Hakkında Bilgi Verme |  |  |
| **13** | Emanet Kasa İşlemleri |  |  |
| **14** | Konuğun Çıkış İşlemleri Öncesinde Yapılan Hazırlıklar, Hesap Kartı |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **233** | **KAT HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLEMLERİ** | **2+1** | **2,50** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste kat hizmetlerinde temizlik işlemlerini yürütmek ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.  |
| **Dersin İçeriği** | Kişisel Hazırlık, Hijyen ve Sanitasyon, Dezenfektanlar, Suların Dezenfektanı, Spa Merkezlerinin Dezenfektanı,Metal Yüzeyler, Ahşap Yüzeyler, Cam Yüzeyler, Diğer Yüzeyler, Tekstil Malzemeleri, Temizlik Araç Gereçleri, İş Güvenliği Önlemleri, Genel Alanlardaki Tekstil Malzemeleri, Temizlik Araç Gereçleri |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** |  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. NURAY AKYÜZ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Meryem Akoğlan Kozak, "Otel İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi"Meryem Akoğlan Kozak ve Emine Yıldız Kale, "Temizlik Ürünlerinin Kullanımı ve Denetimi" |
|  |  |
|  | Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Hijyen ve sanitasyonu sağlamak |
| **2**  | Yüzey temizliği kontrolü yapmak |
| **3**  | Tekstil malzemelerinin temizlik kontrolünü yapmak |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Kişisel Hazırlık |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **2** | Hijyen ve Sanitasyon |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **3** | dezenfaktanlar |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **4** | Suların ve Spa Merkezlerinin Dezenfektanı  |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **5** | Metal Yüzeyler |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **6** | Ahşap Yüzeyler |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **7** | ara sınav ve ders tekrarı |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **8** | ara sınav ve ders tekrarı |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **9** | Cam Yüzeyler |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **10** | Diğer Yüzeyler |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **11** | Tekstil Malzemeleri |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **12** | Temizlik Araç Gereçleri |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **13** | İş Güvenliği Önlemleri |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |
| **14** | Genel Alanlardaki Tekstil Malzemeleri |  | yardımcı kaynaklar ve powerpoint sunusu |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **235** | **ODA SERVİSİ** | **2+0** | **2** | **2** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Oda servisinin yiyecek içecek bölümü içerisindeki yerinin tanımlanması, çalışan personelin görev ve sorumluluklarının açıklanması ve dersin sonunda öğrencinin oda servisi ile ilgili tüm iş akışını ve kaliteli oda servisi hizmetinin işletmeye sağladığı üstünlükleri öğrenmek  |
| **Dersin İçeriği** | Oda servisi organizasyon şemasını, oda servisi personelinin hiyerarşik görev sıralaması, iş tanımları, Prosedüre uygun telefonla konuşma, sipariş alma ve oda servisi usul ve yöntemleri Siparişlerin marş edilmesini sağlamak/takip etmek  |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** |  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. ERDAL ÖZER |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | 2 Mehmet ve Gülol GÜREL , Servis ve Bar, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir1 Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar3 MEGEP Mesleki Eğitim ve Öğretim sisteminin güçlendirilmesi Projesi Odas Servisi Modülü |
|  |  |
|  | kitap, otel oda servisi dökümanları ve slayt sunumlar |
|  | otellerin oda servisi bölümünün gezilerek tanımlanması |
|  |  |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Oda servisinin organizasyon yapısını oluşturmak, |
| **2**  | Oda servisinde sipariş almak, ön hazırlık yapmak, odaya servis yapılmasını sağlamak ve mini bar organizasyonu |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | İş analizi yapmak İş görev tanımlarını yapmak  |  |  |
| **2** | Prosedüre uygun telefonla konuşmayı sağlamak Siparişlerin marş edilmesini sağlamak/takip etmek  |  |  |
| **3** | Oda servisi personelini planlamak Siparişe uygun araç gereç seçimi yapmak yaptırmak  |  |  |
| **4** | Siparişe göre mice an place yapmak yaptırmak Prosedüre uygun odaya giriş yapılmasını sağlamak  |  |  |
| **5** | Odaya servis yapmak yaptırmak Boşları toplamak toplatmak  |  |  |
| **6** | Konuk karşılama, kayıt ve bilgi alma işlemlerini yapmak Yiyecek içecek ve servis işlemlerini yapmak  |  |  |
| **7** | ARA SINAV VE DERS TEKRARI |  |  |
| **8** | ARA SINAV VE DERS TEKRARI |  |  |
| **9** | House-keeping işlemlerini yapmak Konuğa eşlik (Eskort) işlemlerini yapmak sağlamak  |  |  |
| **10** | Mini bar menüsünü oluşturmak |  |  |
| **11** | Prosedüre uygun odaya giriş yapılmasını |  |  |
| **12** | Ürün çeşitliliğini korumak Son kullanma tarihini takip etmek  |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **237** | **ZİYAFET YÖNETİMİ** | **3+1** | **3,50** | **5** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Öğrenci bu dersle ziyafet anlaşması yapmak ziyafet öncesi hazırlık yapmak ziyafet servisi yapmak outside catering organizasyonu yapmak müzik eğlence aktivitesini organize etmek catering servisini yapmak yeterliklerini alacaktır |
| **Dersin İçeriği** | Ziyafetin tanımı, ziyafet türleri,çalışan personel, çalışanların iş ve görev tanımları, ziyafet salonları ve oturma düzenleri, ziyafet rezervasyonu ve ziyafet rezervasyon formu, ziyafet servis yöntemleri, ziyafet ön hazırlık çalışmaları  |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** |  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. ERDAL ÖZER |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Yiyecek İçecek Servisi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, AnkaraMEGEP Yayınları Ziyafet Modülü, Nilgün SEVİNÇ, Ziyafet ve İkram Yönetimi, Detay Yayın |
|  |  |
|  | Otel işletmelerin ziyafet eğitim notları |
|  | otel ziyafet salonlarının ziyareti |
|  |  |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Ziyafet anlaşması yapmak  |
| **2**  | Ziyafet öncesi hazırlıklar yapmak  |
| **3**  | Ziyafet servisini yapmak  |
| **4**  | Outside catering organizasyonu yapmak |
| **5**  | Outside catering destek hizmetlerini organize etmek ve outside catering servisini yapmak  |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Menü oluşturmak Talepleri kabul etmek  |  |  |
| **2** | Ziyafet sözleşmesi yapılmasını sağlamak Örnek sunum (Demo) hazırlamak  |  |  |
| **3** | Ücreti tahsil edilmesini sağlamak Salon yerleşim planını yapmak  |  |  |
| **4** | Ziyafete göre personel organizasyonu yapmak Kullanılacak Ekipman, araç ve gereçleri temin etmek  |  |  |
| **5** | Yiyecek servisi yapmak İçecek servisi yapmak Catering çalışma planı yapmak/kontrol etmek  |  |  |
| **6** | Cateringde kullanılacak ekipman, araç-gereç ve ürünleri Cateringde Çalışacak Elemanları temin etmek  |  |  |
| **7** | ARA SINAV VE DERS TEKRARI |  |  |
| **8** | ARA SINAV VE DERS TEKRARI |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **239** | **TURİZM COĞRAFYASI I** | **2+0** | **2** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Seçmeli |
| **Dersin Amacı** | Bu dersle, Türkiye’nin kıyı bölgelerini ve Türkiye’nin iç bölgelerini konukların beklentilerine göre tanıtma yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktır. |
| **Dersin İçeriği** | Akdeniz Bölgesi fiziki coğrafyası, Akdeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Ege Bölgesi fiziki coğrafyası, Ege Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri , Marmara Bölgesinin fiziki coğrafyası, Marmara Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Karadeniz Bölgesi fiziki coğrafyası, Karadeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri. |
| **Ön Koşulları** |  |
| **Dersin Koordinatörü** | Yrd.Doç.Dr. Hümeyra TÖRE BAŞAT |
| **Dersi Verenler** | Yrd.Doç.Dr. Hümeyra TÖRE BAŞAT |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Türkiye Turizm Coğrafyası, Yazar: Doç. Dr. Mehmet GÜRDAL |
|  |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Turizm coğrafyası ve bu konu ile ilgili kavramsal çerçeveyi tanımlayabilecektir |
| **2**  | Coğrafya ile turizmi ilişkilendirir |
| **3**  | Coğrafyanın turizme etkilerini açıklayabilir |
| **4**  | Turizmin coğrafya üzerindeki etkilerini değerlendirir |
| **5**  | Akdeniz ve Ege Bölgesinin tarihi ve doğal güzelliklerini anlatabilir |
| **6**  | Marmara ve Karadeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzelliklerini anlatabilir |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Akdeniz Bölgesi fiziki coğrafyası |  |  |
| **2** | Akdeniz Bölgesi Fiziki Coğrafyası |  |  |
| **3** | Akdeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **4** | Akdeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri  |  |  |
| **5** | Ege Bölgesinin fiziki coğrafyası |  |  |
| **6** | Ege Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **7** | Ara Sınav/Ders Tekrarı |  |  |
| **8** | Ara Sınav / Ders Tekrarı |  |  |
| **9** | Marmara Bölgesi Fiziki Coğrafyası |  |  |
| **10** | Marmara Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **11** | Marmara Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **12** | Karadeniz Bölgesi Fiziki Coğrafyası |  |  |
| **13** | Karadeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **14** | Karadeniz Bölgesinin Tarihi ve Doğal Güzellikleri |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **3** | **241** | **ÇEVRE KORUMA** | **2+0** | **2** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Seçmeli |
| **Dersin Amacı** | Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak |
| **Dersin İçeriği** | Çevre Yönetmelik Bilgisi,Risk Analizi,Atık Depolama,Kişisel Korunma Önlemleri,Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları,İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği,Farklı Sektörlerin Çevreye Verdiği Zararlar,Hava Kirliliği |
| **Dersi Verenler** | Yrd.Doç.Dr. Mehmet DEMİRTAŞ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
|  | Ara Sınav, Final, Bütünleme |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Çevre Yönetmeliği Hakkında bilgi vermek |
| **2**  | Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarına uymak |
| **3**  | Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları ile işçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği hakkında bilgi vermek |
| **4**  | Geri Dönüşüm ve Önemi |
| **5**  | Sanayilerin çevreye etkileri |
| **6**  | Hava kirliliği |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Çevre Yönetmelik Bilgisi | Terimlerin öğretilmesi |  |
| **2** | Çevre Yönetmelik Bilgisi |  |  |
| **3** | Risk Analizi |  |  |
| **4** | Atık Depolama |  |  |
| **5** | Atık Depolama |  |  |
| **6** | Atık Bertarafı |  |  |
| **7** | Ders Tekrarı ve Ara Sınav |  |  |
| **8** | Ders Tekrarı ve Ara Sınav |  |  |
| **9** | Kişisel Korunma Önlemleri |  |  |
| **10** | Farklı sektörlerin yol açtığı çevre sorunları |  |  |
| **11** | Farklı sektörlerin yol açtığı çevre sorunları |  |  |
| **12** | Farklı sektörlerin yol açtığı çevre sorunları |  |  |
| **13** | Farklı sektörlerin yol açtığı çevre sorunları ve Hava Kirliliği |  |  |
| **14** | Final sınavı |  |  |

 |
|  |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **232** | **MESLEKİ YABANCI DİL II** | **3+0** | **3** | **2** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste öğrenciye temel mesleki kavram ve tanımlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır. |
| **Dersin İçeriği** | Konaklama hizmetlerini yapmak, Ön büro işlemlerini yapmak, Konuk sorunlarını çözmek |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. SULTAN İPEK |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Tourism II-Walker and Harding |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Konuklara konaklama tesisi hakkında bilgi vermek |
| **2**  | Konuklara çevre hakkında bilgi vermek |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Rezervasyon işlemleri |  |  |
| **2** | Giriş işlemleri / Çıkış işlemleri |  |  |
| **3** | Yiyecek-içecek işlemleri |  |  |
| **4** | Kat hizmetleri işlemleri |  |  |
| **5** | Animasyon hizmetleri |  |  |
| **6** | Transfer hizmetleri |  |  |
| **7** | Arasınav ve ders tekrarı |  |  |
| **8** | Arasınav ve ders tekrarı |  |  |
| **9** | Bölgedeki doğal güzellikler |  |  |
| **10** | Bölgedeki tarihi mekânlar |  |  |
| **11** | Bölgedeki alış veriş merkezleri  |  |  |
| **12** | Bölgenin ulaşım imkânları |  |  |
| **13** | Bölgedeki rekreasyon alanları |  |  |
| **14** | Bölgedeki rekreasyon alanları |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **234** | **TUR OPERATÖRLÜĞÜ VE SEYAHAT ACENTACILIĞI** | **2+0** | **2** | **2** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu dersle, Ağırlama Hizmetleri programında Tur operatörlüğü ve seyahat acenteciliğini otel ilişkisini tanıtma yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktır. |
| **Dersin İçeriği** | Tur operatörü ve paket tur, tüketim aşaması ve tur operatörü, karşılayıcı acenteler, otel anlaşmaları, acente organizasyon hazırlıkları, seyahat acentelerinin turizm endüstrisindeki diğer kuruluşlarla ilişkileri ve seyahat acetelerinin türleri. |
| **Dersi Verenler** | Yrd.Doç.Dr. Mehmet DEMİRTAŞ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Paket tur hazırlamayı tanıtmak. |
| **2**  | Tur operatörü ve seyahat acentesi (karşılayıcı) ilişkisini tanıtmak. |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Tur operatörü ve paket tur. |  |  |
| **2** | Tur operatörü. |  |  |
| **3** | Paket tur kavramı. |  |  |
| **4** | Paket tur hazırlama aşamaları. |  |  |
| **5** | Paket turun uygulanabilirliğinin kontrolü. |  |  |
| **6** | Paket turu satışa sunma. |  |  |
| **7** | Paket tur tüketim aşaması. |  |  |
| **8** | Tur operatörü, karşılayıcı acente ve otel anlaşmaları. |  |  |
| **9** | Seyahat acenteleri. |  |  |
| **10** | Seyahat acentelerinin turizm endüstrisindeki kuruluşlarla ilişkisi. |  |  |
| **11** | Seyahat acentelerinin konaklama işletmeleriyle ilişkisi. |  |  |
| **12** | Seyahat acentelerinin ulaştırma işletmeleriyle ilişkisi. |  |  |
| **13** | Seyahat acentelerinin operasyon bölümü. |  |  |
| **14** | Acente operasyon organizasyonları hazırlıkları. |  |  |

 |
|  |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **236** | **BARDA SERVİS**  | **2+1** | **2,50** | **5** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu dersle öğrencilere; barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını sağlamak, barda alkollü içecek servisi yapılmasını sağlamak, kokteyllerin hazırlanmasını sağlamak, barda servis edilen yiyecekleri hazırlatmak, bar kapanış işlemleri yapmak ve yeni kokteyl reçeteleri tasarlamak yeterliliği kazandıracaktır |
| **Dersin İçeriği** | Bar bölümü çalışanlarının görev ve sorumlulukları. Bar çeşitleri, barların çılış ve kapanış işlemleri, içkiler, içkilerin üretimi ve servisi. Kokteyl çeşitleri ve sunumları.  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. Erdal ÖZER |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** |  Beş yıldızlı otel kokteyl menü kartlarıÖzgür BAKİ, Bar ve Kokteyller İM Yayıncılık, AntalyaProf.Dr. Ahmet AKTAŞ, İçki Teknolojisi Detay Yayıncılık, Ankara |
|  | Otellerden ve barlardan alınan içki menü kartları |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını sağlamak |
| **2**  | Barda alkollü içecek servisi yapılmasını sağlamak |
| **3**  | Kokteyllerin hazırlanmasını sağlamak,  |
| **4**  | Barda servis edilen yiyecekleri hazırlatmak |
| **5**  | Bar kapanış işlemleri yapmak ve yeni kokteyl reçeteleri tasarlamak  |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Sıcak içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak Soğuk içecekleri hazırlamak/ hazırlatmak  |  |  |
| **2** | Yüksek Alkollü içecekleri hazırlatmak Düşük Alkollü içecekleri hazırlatmak  |  |  |
| **3** | Aperatiflerin servisini yaptırmak Likörlerin ve hazmettirici içeceklerin servisini yaptırmak  |  |  |
| **4** | Alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasının sağlamak |  |  |
| **5** | Alkollü kokteyllerin hazırlanmasının sağlamak |  |  |
| **6** | İçeceklerle birlikte servis edilecek yiyeceklerin standartlarını oluşturmak  |  |  |
| **7** | ARA SINAV VE DERS TEKRARI |  |  |
| **8** | ARA SINAV VE DERS TEKRARI |  |  |
| **9** | Aperatif yiyecekler, meyve ve tatlıların servis edilmesini sağlamak |  |  |
| **10** | Ürün Talep formunu düzenlemek |  |  |
| **11** | Kasa kapanışı yapmak |  |  |
| **12** | Bar temizliği ve stoklama işlemlerini yapmak/yaptırmak |  |  |
| **13** | Yeni kokteyl reçetesi hazırlamak/ tadıma sunmak Hazırlanan kokteyl reçetelerini fotoğraflamak  |  |  |
| **14** | Kokteyl reçetesinin maliyetini çıkarmak/fiyatlandırmak |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **238** | **DEKORASYON HİZMETLERİ** | **2+0** | **2** | **2** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste dekorasyon hizmetlerini yürütmek ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin İçeriği** | İç mekan dekorasyon kontrolünü yapmak. Dış mekan dekorasyon kontrolünü yapmak.  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. NURAY AKYÜZ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | OTEL İŞLETMELERİNDE DEKORASYON-NEVZAT ERASLAN |
|  | Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar. |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | İç mekan dekorasyon kontrolünü yapmak. |
| **2**  | Dış mekan dekorasyon kontrolünü yapmak. |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Dekorasyon  |  |  |
| **2** | Dekorasyonu Etkileyen Faktörler |  |  |
| **3** | Çiçek Düzenleme |  |  |
| **4** | Çicek Düzenlemesinde Dikkat Edilecek Hususlar |  |  |
| **5** | Konuk Katlarında Dekorasyon Hizmetleri |  |  |
| **6** | Dekorasyon Kararı Almayı Etkileyen Faktörler ve Dekorasyon Kontrolü Yapılacak Alanlar  |  |  |
| **7** | ARA SINAV-DERS TEKRARI |  |  |
| **8** | ARA SINAV-DERS TEKRARI |  |  |
| **9** | Bahçe ve Çevre Dekorasyon Hizmetleri |  |  |
| **10** | Bahçe ve Çevre Dekorasyon Hizmetleri Kapsamında Kontrol Edilecek Alanlar |  |  |
| **11** | Havuz ve Plaj Dekorasyon Hizmetleri |  |  |
| **12** | Havuz ve Plaj Dekorasyon Hizmetleri Kapsamında Kontrol Edilecek Alanlar |  |  |
| **13** | Kapsamında Kontrol Edilecek Alanlar |  |  |
| **14** | Plaj ve Barlar |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **240** | **ÇAMAŞIRHANE KONTROLÜ** | **2+0** | **2** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste çamaşırhane kontrolünü yapmak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin İçeriği** | Yıkamanın önemi, çamaşır grupları ve markaları, leke tespiti, yıkama araç gereçlerini hazırlama, ütüleme ve önemi, tadilat araç-gereçleri, kuru temizlemenin önemi, kuru temizleme araç-gereçleri, çamaşır deposunun özellikleri, depo temizleme ve depolama teknikleri, stok kartları. |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. NURAY AKYÜZ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ-MERYEM AKOĞLAN KOZAK |
|  |  |
|  | ÇAMAŞIRHANE DERS NOTLARI |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Çamaşırhane ünitelerinin kontrolünü yapmak. |
| **2**  | Kuru temizleme kontrolünü yapmak. |
| **3**  | Çamaşır depolama işlemlerinin kontrolünü yapmak. |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Yıkama işlemlerinin önemi |  |  |
| **2** | Çamaşır guruplandırma ve markalama. |  |  |
| **3** | Leke tespiti, yıkama araç gereçlerini hazırlama. |  |  |
| **4** | Adisyon açma ve kontrol etme. |  |  |
| **5** | Ütüleme, tanımı ve önemi. |  |  |
| **6** | Tadilatın önemi, araç gereçleri. |  |  |
| **7** | Leke ve kumaş tespiti. |  |  |
| **8** | Leke çıkarma ilaçları. |  |  |
| **9** | Kuru temizlemenin önemi. |  |  |
| **10** | Kuru temizleme araç gereçleri. |  |  |
| **11** | İlaçların kullanımında dikkat edilecek konular. |  |  |
| **12** | Çamaşır deposunun genel özellikleri. |  |  |
| **13** | Depo temizleme ve depolama teknikleri. |  |  |
| **14** | Depo stok kartları. |  |  |

 |
|  |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **242** | **İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ** | **2+0** | **2** | **2** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu ders ile öğrenciye; iş güvenliğini sağlamak için gerekli olan yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin İçeriği** | Genel ilkyardım eğitimi kuralları, temel yaşam desteği eğitimi, kanamalarda, yaralanmalarda, yanıklarda kırık, çıkık ve burkulmalarda, zehirlenmelerde ilkyardım eğitimi kuralları. İlk yardım malzemelerinin çeşitleri, kullanım amacı. Kişisel emniyet sağlama, koruyucu kıyafet çeşitleri, koruyucu araç çeşitleri, kullanım talimatı yazma kuralları, çalışanların emniyetini sağlama, makinelerin kullanım talimatlarını hazırlama kuralları, çalışma ortamının emniyetini sağlama, eğitici faaliyetler hazırlama, iş ortamı güvenliği sağlama. |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. Erkan ÇELİK |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | İlk yardım tedbirlerini almak. |
| **2**  | Çalışma emniyetini sağlamak. |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | İlk yardım eğitimi. |  |  |
| **2** | İlk yardım eğitimi. |  |  |
| **3** | İlk yardım eğitimi. |  |  |
| **4** | İlk yardım eğitimi. |  |  |
| **5** | İlk yardım malzemeleri. |  |  |
| **6** | İlk yardım malzemeleri. |  |  |
| **7** | İlk yardım malzemeleri. |  |  |
| **8** | Kişisel emniyet sağlama. |  |  |
| **9** | Kişisel emniyet sağlama. |  |  |
| **10** | Kişisel emniyeti sağlama. |  |  |
| **11** | Çalışanların emniyetini sağlama. |  |  |
| **12** | Çalışanların emniyetini sağlama. |  |  |
| **13** | İş ortamı güvenliğini sağlama. |  |  |
| **14** | İş ortamı güvenliğini sağlama. |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **244** | **ÖN BÜRODA ODA İŞLEMLERİ** | **2+0** | **2** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste, oda işlemlerini yürütme ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.  |
| **Dersin İçeriği** | Housekeeper Raporu ile Oda Kontrolü Yapma, Vip Konuk, Konuk Taleplerini Yerine Getirme, Limitleri Belirleme, Sorunların Tespit, i Konuk folyolarındaki sorunların tespiti, Sorunlu konuk folyoları, Oda Tipleri, Oda Blokaj, Konuk Giriş Öncesi Hazırlıklar, Fazla Rezervasyon (Over Booking), Konuk Giriş Öncesi Hazırlıklar, Oteldeki Doluluk Oranı  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. NURAY AKYÜZ |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Teorik Anlatım |
|  |  |
|  | ELEKTRA DERS NOTLARI |
|  |  |
|  |  |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Oda işlemlerinin kontrolünü yapar |
| **2**  | Rezervasyon kontrolünü yapar |
| **3**  | Oda satışlarının kontrolünü yapar |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Housekeeper Raporu ile Oda Kontrolü Yapma |  |  |
| **2** | Vip Konuk |  |  |
| **3** | Konuk Taleplerini Yerine Getirme |  |  |
| **4** | Limitleri Belirleme |  |  |
| **5** | Sorunların Tespiti |  |  |
| **6** | Konuk folyolarındaki sorunların tespiti, Sorunlu konuk folyoları |  |  |
| **7** | Ara Sınav/Ders Tekrarı |  |  |
| **8** | Ara Sınav/Ders Tekrarı |  |  |
| **9** | Oda Tipleri |  |  |
| **10** | Oda Blokajı  |  |  |
| **11** | Konuk Giriş Öncesi Hazırlıkları |  |  |
| **12** | Fazla Rezervasyon (Over Booking) |  |  |
| **13** | Konuk Giriş Öncesi Hazırlıkları |  |  |
| **14** | Oteldeki Doluluk Oranı |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **246** | **MENÜ PLANLAMA** | **2+1** | **2,50** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Amacı** | Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.  |
| **Dersin İçeriği** | Menü , Standart yemek reçetesi, Ürün Maliyeti Çıkarma, Tabldot mönü planlama, Ala carte mönü planlanma, Ziyafet menüleri, Mönü kartı, Kalp damar hastaları için menü, Sindirim sistemi hastalıklarında için menü, Diyabet hastalığında uyulacak menü, Sporcu menüsü, Çocuk ve genç menüsü, Yaşlılar için menü planlama, Vejetaryen menüsü  |
| **Dersi Verenler** | Yrd.Doç.Dr. Hatice YILMAZ |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | öğretim elemanının ders notları, Hüseyin Altınel "Menü Yönetimi ve Menü Planlama", Bahattin Rızaoğlu "Menü ve Yönetim", Ayşe Baysal "Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama" .  |
|  | Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Menü ve menü planlama kavramlarını bilir  |
| **2**  | Menü planlama için gereken hazırlıkları yapar. |
| **3**  | Menü türlerini bilir ve planlar |
| **4**  | Standart reçete hazırlar, porisyon maliyetini hesaplar |
| **5**  | Özel durumlara uygun menü planlar |
| **6**  | menü analizi yapar |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Menü  | örnek menü kartlarının tanıtımı | örnek menüler, kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **2** | Standart Yemek Reçetesi | Örnek standart reçetelerin gösterilmesi | örnek standart reçeteler, kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **3** | Ürün Maliyeti Çıkarma | standart reçete örneği, örnekte yer alan maliyetlerin belirlenmesi | örnek standart reçeteler, kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **4** | Tabldot mönü planlama | örnek tabldot menünün gösterilmesi, tabldot menünün tanıtılması | örnek menü, kaynak kitap, powerpoint sunusu |
| **5** | Ala carte mönü planlanma | örnek ala carte menünün gösterilmesi, ala carte menünün tanıtılması | örnek menü, kaynak kitap, power point sunusu |
| **6** | Ziyafet menüleri  | ziyafet menü kartı örneklerinin gösterilmesi, ziyafet menülerin özelliklerinin açıklanması | örnek menü, kaynak kitap ve power point sunusu |
| **7** | arasınav ve ders tekrarı | örnek menülerin ve standart reçetelerin gösterilmesi, özelliklerinin açıklanması | örnek menü ve standart reçeteler, kaynak kitap ve power point sunusu |
| **8** | ara sınav ve ders tekrarı | örnek menülerin ve standart reçetelerin gösterilmesi, özelliklerinin açıklanması | örnek menü ve standart reçeteler, kaynak kitap ve power point sunusu |
| **9** | kalp damar hastaları için menü | örnek menülerin gösterilmesi, kalp damar hastaları için menü hazırlamada dikkat edilecek noktaların açıklanması, örnek menü hazırlama | örnek menü ve standart reçeteler, kaynak kitap ve power point sunusu |
| **10** | Sindirim sistemi hastalıklarında için menü | örnek menülerin gösterilmesi, sindirim sistemi hastalıklarında için menü hazırlamada dikkat edilecek noktaların açıklanması, örnek menü hazırlama | örnek menüler, kaynak kitap ve power point sunusu |
| **11** | Diyabet hastalığında uyulacak menü | örnek menülerin gösterilmesi, diyabet hastaları için menü hazırlamada dikkat edilecek noktaların açıklanması, örnek menü hazırlama | örnek menüler, kaynak kitap ve power point sunusu |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **248** | **TURİZM COĞRAFYASI II (SEÇ)** | **3+0** | **3** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Seçmeli |
| **Dersin Amacı** | Bu dersle, Türkiye’nin kıyı bölgelerini ve Türkiye’nin iç bölgelerini konukların beklentilerine göre tanıtma yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktır. |
| **Dersin İçeriği** | İç Anadolu Bölgesii fiziki coğrafyası, İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Doğu Anadolu Bölgesi fiziki coğrafyası, Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri , Güney Doğu Anadolu Bölgesinin fiziki coğrafyası, Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri. |
| **Dersin Koordinatörü** | Yrd.Doç.Dr. Hümeyra TÖRE BAŞAT |
| **Dersi Verenler** | Yrd.Doç.Dr. Hümeyra TÖRE BAŞAT |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Türkiye Turizm Coğrafyası, Yazar: Doç. Dr. Mehmet GÜRDAL |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Turizm coğrafyası ve bu konu ile ilgili kavramsal çerçeveyi tanımlayabilecektir |
| **2**  | Coğrafya ile turizmi ilişkilendirir |
| **3**  | Coğrafyanın turizme etkilerini açıklayabilir |
| **4**  | Turizmin coğrafya üzerindeki etkilerini değerlendirir |
| **5**  | İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzelliklerini anlatabilir |
| **6**  | Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzelliklerini anlatabilir |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | İç Anadolu Bölgesi fiziki coğrafyası |  |  |
| **2** | İç Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası |  |  |
| **3** | İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **4** | İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri  |  |  |
| **5** | Doğu Anadolu Bölgesinin fiziki coğrafyası |  |  |
| **6** | Doğu Anadolu Bölgesinin fiziki coğrafyası |  |  |
| **7** | Ara Sınav/Ders Tekrarı |  |  |
| **8** | Ara Sınav / Ders Tekrarı |  |  |
| **9** | Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **10** | Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **11** | Güney Doğu Anadolu Bölgesi fiziki coğrafyası |  |  |
| **12** | Güney Doğu Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası |  |  |
| **13** | Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri |  |  |
| **14** | Güney Doğu Anadolu Bölgesinin Tarihi ve Doğal Güzellikleri |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri |
| **Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **250** | **KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU (SEÇ)** | **3+0** | **3** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Seçmeli |
| **Dersin Amacı** | Bu dersle, Turizm ve Seyahat Hizmetleri programında kongre seminer organizasyonu yapma yeterliği kazandırmak amaçlanmaktadır. |
| **Dersin İçeriği** | Toplantı Turizmi, Önemi ve kapsamı, toplantı pazarı ve satın alma davranışları, kongre, konferans ve fuar organizasyon düzenleme yöntemleri. |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. Erdal ÖZER |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** | Prof.Dr. A. Celil Çakıcı, Toplantı Yönetimi, Detay Yayın, Ankara |
|  | Otellerde yapılan uygulama örneklerinin ön çalışma notları. |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Kongre ve seminer organizasyonu için ön hazırlık yapmak |
| **2**  | Kongre ve seminer organizasyonu işlemlerini yürütmek |
| **3**  | Kongre ve seminer planlamalarını yapmak |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Araştırma- geliştirme (ar-ge) faaliyetleri  |  |  |
| **2** | Araştırma- geliştirme (ar-ge) faaliyetleri |  |  |
| **3** | Program içeriği oluşturma |  |  |
| **4** | Program içeriği oluşturma |  |  |
| **5** | Program içeriği oluşturma |  |  |
| **6** | Operasyon Planlama |  |  |
| **7** | ARA SINAV DERS TEKRARI |  |  |
| **8** | ARA SINAV DERS TEKRARI |  |  |
| **9** | Operasyon Planlama |  |  |
| **10** | Operasyon Planlama |  |  |
| **11** | Operasyon işlemleri |  |  |
| **12** | Operasyon işlemleri |  |  |
| **13** | Sosyal ve Kültürel Programların Planlama |  |  |
| **14** | Finansman Planlaması |  |  |

 |
|  Ruhi YÜKSEL Yüksekokul Sekreteri**Dersin Ayrıntıları**  |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Kodu** | **Adı** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **4** | **252** | **MALİYET MUHASEBESİ (SEÇ)** | **3+0** | **3** | **3** |

 |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Dersin Düzeyi** | Ön Lisans |
| **Bölümü / Programı** | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| **Öğrenim Türü** | Örgün Öğretim |
| **Dersin Türü** | Seçmeli |
| **Dersin Amacı** | Maliyet, gider, harcama kavramlarına göre işletmelerde maliyet yöntemlerini tanımak, tekdüzen hesap planına uyumlu olarak muhasebeye uygulamak.  |
| **Dersin İçeriği** | Maliyet, gider, harcama kavramlarını tanımak, Tekdüzen Hesap Planında maliyet muhasebesi sürecini 7-A, 7-B seçeneklerine göre uygulamak,  |
| **Dersi Verenler** | Öğr.Gör. ZEHRA SOYTEKİN |
| **Dersin Yardımcıları** |  |
| **Dersin Staj Durumu** | Yok |
| **Ders Kaynakları** |
| **Kaynaklar** |  |
|  | Türkiye Muhasebe Standartları İle Uyumlu Maliyet Muhasebesi” Prof. Dr. Ümit Gücenme GENÇOĞLU, “Maliyet Muhasebesi” Prof. Dr. İbrahim LAZOL, “Maliyet Muhasebesi, Yüksekokullar İçin” Doç. Dr. Sait KAYGUSUZ, Öğr. Gör. Şükrü DOKUR. “Meslek Yüksekokullar İçin Maliyet Muhasebesi,” Öğr. Gör. Fatma TAŞ. |

 |

 |
|  |
| **Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları** |
| **Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yükü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.** |
|  |
|  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Açıklama** |
| **1**  | Maliyet, gider, harcama kavramlarını tanımak,  |
| **2**  | Tekdüzen Hesap Planında maliyet muhasebesi sürecini 7-A, 7-B seçeneklerine göre uygulamak, |
| **3**  | Üretim işletmelerinde, üretim giderlerini öğrenmek,  |
| **4**  | Üretim, hizmet ve ticaret işletmelerinde, gider yerleri ve giderlerin dağıtım sürecini uygulamayı öğrenmek. |
| **5**  | Üretim, hizmet ve ticaret işletmelerinde satışların maliyeti tablosunu düzenlemeyi öğrenmek. |

 |
| **Ders Konuları** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hafta** | **Konu** | **Ön Hazırlık** | **Dökümanlar** |
| **1** | Tanımı, amacı, giderlerin sınıflandırması. |  |  |
| **2** | Tekdüzen Hesap Planında maliyet muhasebesi sürecini 7-A, 7-B seçeneklerine göre uygulamak,  |  |  |
| **3** | Üretim giderlerini örnek olay ile uygulama. |  |  |
| **4** | Satışların maliyeti tablosunu düzenleme. |  |  |
| **5** | Satışların maliyeti tablosunu örnek olay ile düzenleme. |  |  |
| **6** | Gider ve yardımcı gider yerlerinin dağıtım yöntemleri. |  |  |
| **7** | Sipariş maliyet yöntemi ve örnek ile uygulama. |  |  |
| **8** | Ders tekrarı ve Ara Sınav |  |  |
| **9** | Ders tekrarı ve Ara Sınav |  |  |
| **10** | Standart maliyet yöntemi ve örnek ile uygulama. |  |  |
| **11** | Safha maliyet yöntemi ve örnek ile uygulama. |  |  |
| **12** | Safha maliyet yöntemi ve örnek ile uygulama. |  |  |
| **13** | Maliyet, hacim ve kar analiz yöntemleri. |  |  |
| **14** | Bütçe ve maliyet muhasebesi ilişkisi. |  |  |
| **15** | Final sınavı |  |  |

 |

 Ruhi YÜKSEL

 Yüksekokul Sekreteri