**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**

**DERS İÇERİKLERİ**

**TDB 103 Türk Dili - I**Dersin amacı, dil kavramını, dillerin ve Türk dilinin doğuşunu; dil bilgisi, sözcük, cümle yapısı kelime türleri anlatımın öğeleri ve anlatım türlerini kavratabilmek ayrıca düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkelerini öğretmektir.

**ATB 193 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I**  
Bu derste dönem içinde, tarih ile ilgili temel kavramlara değinmek ve Türk İnkılâbı öncesinde Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar ve akabinde Türk İnkılâbının hazırlık dönemine değinmek; daha sonra Türk İstiklâl Savaşı ve sonuçlarını değerlendirmek amaçlanmaktadır.

**YDB 131 İngilizce -I**  
İngilizce’nin gramerini oluşturan temel kalıpları öğreterek yabancı dile giriş yapmak ve kelime yüklemesi ile birlikte dilin yapısının anlaşılabilmesi dönemin esas amacını oluşturmaktadır.

**ENF 101 Bilgisayar -I**  
Windows İşletim Sistemi, Microsoft Ofis, İnternet Explorer

**TOİ 107 Turizm Ekonomisi**  
 Bu dersin sonunda öğrencilerin turizm ekonomisi ve turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar; turizm piyasası, turizm arzı, turizm talebi, turizm sektöründe fiyat oluşumu, turizm sektöründe piyasa türleri; turizmin ekonomik etkilerini kavramaları sağlanacaktır.

**TOİ 101 Önbüro İşlemleri**  
Otel ve önbüro bölümünün organizasyon şemasını ve bu bölümünde çalışanların görevleri ile diğer bölümler arasında fonksiyonel ilişkiler, ön büroda kullanılan yabacı terimler, ön büroda kullanılan evrakların içerik ve işlevleri, otele giriş - çıkış ön Muhasebe ve Vergi Uygulamaları işlemleri, problem çözme, bilgi verme, yönlendirme tekniklerini kavrayabilme ve olağan olmayan durumlarda sorumluluklar ve ilkelerin kavranması.

**TOİ 110 Otel İşletmeciliği**  
Dönem sonunda öğreniler bu ders kapsamında turizm ve konaklama endüstrisi,genel sınıflaması,tanımı,özellikleri; otel işletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı ve verimlilik hesaplamaları; otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonlarını öğrenmiş olcaklardır.

**MUH 109 Ticari Matematik**  
Yüzde hesapları, maliyet, satış ve kâr hesapları, oranlı bölme ve şirketlerle ilgili hesaplamalar, karışım, bileşim ve alaşım problemleri, faiz hesapları ve İskonto konuları dönem içinde ele alınacaktır.

**TDB 104 Türk Dili -II**  
Yazılı ve sözlü anlatım türleri, noktalama ve yazım kuralları, anlatım bozuklukları ikinci dönemde öğretilecek konuların kapsamını oluşturmaktadır.

**ATB 194 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II**  
Bu dönemde ders kapsamında; Atatürk dönemi inkılâpları, Atatürk dönemi Türkiye cumhuriyeti'nin dış siyaseti, Atatürk ilkeleri ve yakın dönem Türk dış ve iç siyaseti değerlendirilecektir.

**YDB 132 İngilizce - II**  
Dilin temel yapısını kavrayan öğrencilere konuşma, dinleme-anlama, yazma, okuma-anlama becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktedır.

**ENF 102 Bilgisayar -II**  
Kullanım ve başlangıç düzenlemeleri, Temel Çizim Elemanları, Düzeltme ve sorgulama işlemleri,  
Görüntü ve kontrol işlemleri, Bloklama işlemleri ve katmanları, Ölçülendirme ve tarama işlemleri,  
Yazıcı ve çiziciden çıktı alma işlemleri.

**BRO 109 Genel İletişim**  
İletişimin tarifi ve türleri, sözlü iletişim, yazılı iletişim, meslek hayatında iletişim, grafik iletişim, teknolojik araçlarla iletişim gibi, genel olarak iletişimin toplumsal ve mesleki yaşamdaki önemine değinilerek, temel iletişim becerilerinin kazandırılması dersin esas amacını oluşturmaktadır.

**MUH 110 Genel Muhasebe**   
Muhasebe ve Vergi Uygulamaları bilgi sistemi ve Muhasebe ve Vergi Uygulamaları kavramı, kayıt yöntemleri, defter tutma ve Muhasebe ve Vergi Uygulamaları süreci.  
Tekdüzen Muhasebe ve Vergi Uygulamaları sistemi ve tek düzen hesap planı  
Bilanço ve gelir tablosunu kavrayabilme.

**TOİ 229 Kat Hizmetleri Yönetimi -I**  
Kat hizmetlerinde tesisin kuruluş aşamasında planlama ile ilgili işlevsel bilgiler.  
Kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi organizasyonla ile ilgili yönetsel bilgiler.  
Kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi koordinasyon ile ilgili yönetsel bilgiler.

**TOİ 108 Mutfak Hizmetleri Yönetimi**  
Mutfak yönetimi, mutfak bilgisi, mutfakta temizlik ve sağlık, gıda maddelerinin beslenme değerlerine göre ayırımı; yiyecek üretim maliyetleri, satın alma ve depolama, uzun ve kısa süreli muhafaza yöntemleri, mutfakta bilgisayar kullanımının öğretilmesi dönem içerisinde sağlanacaktır.

**TOİ 104 Yiyecek -İçecek Hizmetleri Yönetimi**  
Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri; yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde yönetim ve önemi; yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin temel fonksiyonları, organizasyon yapıları, hizmetlerin planlanması ve pazarlanması konuları ele alınacaktır.

**TOİ 201 Turizm Pazarlaması**  
Pazarlama-turizm pazarlaması ile ilgili temel kavramlar.  
Turizm işletmelerinde Pazar bölümlemesi, Pazar ve pazarlama stratejileri.  
Turizm pazarlama karması elemanları ve pazarlama araştırmaları.  
Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri.

**TOİ 203 Kongre Ve Fuar Yönetimi**  
Dünyada ve Türkiye 'de kongre ve fuar turizminin sosyal ,ekonomik ve kültürel boyutları.  
Kongre ve fuar organizasyonu ve yönetimi.

**TOİ 205 Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri**  
Turizm muhasebesi ile turizm endüstrisindeki maliyet ilişkileri.  
Konaklama işletmelerinde maliyet yönetimi.  
Konaklama işletmelerinde maliyet teknikleri yöntemler, verimlilik ve uygulama.

**TOİ 207 Turizm Mevzuatı**  
Turizm hukukunun kaynakları ve kavramları, Turizmde örgütlenmeye yönelik yasal düzenlemeler, Turizm yatırımlarının yönlendirilmesine yönelik hukuksal düzenlemeler, Turizmi teşvik yasaları, Turistik tesisler yönetmeliği, Seyahat Acenteleri ile ilgili yasal düzenlemeler, Turizm Hukukunda uygulanan sözleşmeler, Turistin ve İşletmelerin hak ve yükümlülükleri vb konular dersin hedefleri arasında yer almaktadır.

**TSİ 207 Seyahat Acenteciliği**  
Ulaştırma işletmeleri rezervasyonları; havayolu rezervasyonu (BSP) denizyolu rezervasyonu, demiryolu rezervasyonu, seyahat acenteleri rezervasyonları.  
Seyahat Acentelerinin otel işletmeleri ve tur operasyonlarına yönelik yurt içi rezervasyonu yurtdışı rezervasyonu. Merkezi rezervasyon sistemleri ve uygulamaları.

**YDB 221 Mesleki Yabancı Dil -I**  
Öğrencilerin meleki yaşamlarında konuşma, dinleme – anlama, yazma, okuma – anlama becerileinin kazandırılması ve mesleki terimlerin öğretilerek, müşterilerle iletişimin gerçekleştirilebilmesini sağlayacak bilgilerin verilmesi amaçlanmaktadır.

**TOİ 215 Endüstriyel Yiyecek Üretimi- I**  
Yiyecek hazırlama teknikleri. Standart pişirme yöntemleri, standart yemek kalitesinde uygun yiyecek hazırlama, yiyecek süsleme ve sunumu.

**TOİ 217 Otel İşletmeleri Otomasyonu -I**  
Programlar ile ilgili genel kavramlar; programlardaki işletim yöntemleri, kullanımı ve teknikleri; önbüro programları; kat hizmetleri programı.

**TOİ 209 Yönetim ve Organizasyon  
İşletmenin tanımı ve işlevleri; yönetimin tanımı ve planlama, örgütleme, yürütme, koordinasyon ve denetleme işlevlerini ayrıntılı işlenecek. Ayrıca yönetim ile ilgili teori ve yaklaşımlar ile yönetimde güncel olan yönetim teknikleri öğretilecek.**

**TOİ 221 Özel İlgi Turizmi**  
Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramlar ve özellikler, özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramlar ve özellikler, özel ilgi grupları, özel ilgi turizm türleri ve dünya turizmindeki gelişmelere  paralel olarak turistlerinde seyahatlerine yönelik istek ihtiyaç ve beklentilerinin sürekli değişimin incelenerek öğrenilmesi.

**TOİ 237 Turizm İşletmelerinde Müşteri İlişkileri**

Turizm işletmelerinde müşterilerle etkin iletişim kurabilme tekniklerini öğretme. Turizm işletmelerinde müşteri kazanma yollarını ve çeşitli nedenlerle kaybedilmiş müşteriyi geri kazanma tekniklerini öğrenir. İşletmede müşteri ilişkileri kapsamında değerlendirilen teknikleri pratik olarak uygulayabilme becerisi kazandırma.

**TOİ 226 Konaklama İşletmeleri Muhasebesi**  
Turizm ve konaklama endüstrisi.  
Konaklama işletmelerinde hesap planı.  
Konaklama işletmelerinde Muhasebe ve Vergi Uygulamaları uygulamaları.

**TOİ 213 Ziyafet Ve İkram Hizmetleri Yönetimi**  
İşletme içi ve işletme dışı yiyecek içecek hizmetlerinin önemi ve tanımı; ziyafet (banket) ve ikram (catering) hizmetlerinde yönetim şeklini ve yönetim fonksiyonları; ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler; ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlanması.

**TOİ 235 Türkiye Turizm Coğrafyası**

Anadolu coğrafyasında yaşamış olan uygarlıkların öğrenilmesi, Türkiye’nin bütün bölgelerinin, illerine de değinerek, turizm varlıklarını inceleyerek Türk turizminin sahip olduğu kaynakları coğrafi sistematikle kavranılabilmesi amaçlanmaktadır.

**TTİ 202 Odalar Bölümü Yönetimi**  
Odalar bölümü yönetim ilkeleri ve faaliyetlerinin kontrolü; oda fiyatı belirleme yöntemleri; oda satış tekniklerini ve tahmin raporları; oda satış- pazarlama çalışmaları; otel işletmelerinde getiri yönetimi becerileri dersin sonunda örencilere kazandırılacaktır.

**TOİ 206 Otel İşletmeleri Otomasyonu -II**  
Önbüro programları; kat hizmetleri programları; labratuvar ve sektör uygulamaları bu dönemde ele alınacaktır.

**TOİ 208 Mobilya Ve Oda Dizaynı**  
Turizm Konaklama Endüstri kavramı içersinde otel yapıları ve fiziksel planlama ilkeleri; konaklama işletmelerinde yerleşim ve kullanım planlarına göre en uygun ürün seçimi -kullanım maliyetleri; konaklama işletmelerinde tek tip dizaynın oluşumu ve estetik boyutunun kazandırılması

**TTİ 216 Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol**

Yiyecek İçecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi.

Yiyecek İçecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları.

Standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması.

Yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiki yöntemlerle raporlanması.

**TTİ 218 Yiyecek -İçecek İşletmeciliği**Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin önemi, sınıfları ve işletmeye açılmaları.  
Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve rantabilite hesapları, yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonları.

**TTİ 222 Yiyecek -İçecek Hizmetleri Otomasyonu**  
Yiyecek İçecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi.  
Yiyecek İçecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları.  
Standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması.  
Yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiki yöntemlerle raporlanması.

**YDB 210 Mesleki Yabancı Dil- II**  
Konuşma  
Dinleme - Anlama  
Yazma  
Okuma – Anlama ve bunların yanında mesleki terimlerin detayları ile müşterilerle iletişimin sorunsuz gerçekleştirilebilmesi.

**TOİ 212 Girişimcilik**  
Girişimcilik kavramı ve ortaya çıkışı  
Küçük işletme çeşitleri  
Küçük işletmelerin kuruluş süreleri  
Küçük işletmelerde yönetim, üretim, pazarlama ve finansman  
Küçük işletmelerin sorunları ve çözüm yolları

**TOİ 218 Turizm İşletmelerinde Etik**  
Etik kavramının kuramsal temellerini ve etik dışı davranışların toplumsal etkenlerini kavrayabilme.  
Etik sistemlerini kavrayabilme.  
İşlevsel etik ilkelerini kavrayabilme

**TOİ 220 Araştırma Teknikleri ve Yönlendirilmiş Çalışma**

Öğrencilere bilimsel araştırmaların yapılma usullerinin öğretilmesi, daha sonra araştırma yapacakları ve çalışacakları konunun tespit edilmesi ve buna yönelik çalışma planının yapılması, gerekli olan hazırlık dönemi ve yazım sürecinin belirlenmesi, son olarak da konunun sunumunun yapılması.

**TOİ 222 Turizm Ve Çevre**

Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi ve etkileri ile ilgili genel kavramları.  
Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri, ekolojik risk analizi, sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi.  
Turizm ve çevre dengesi, Türkiye'de turizm ve çevre politikaları ve ulusal-uluslararası standartları.

**TOİ 224 Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim**  
Konaklama işletmelerinde finansal yönetimin yeri, amacı, örgütlenmesi ile ilgili bilgiler  
Finansal analizde oranlar ve fon akım tabloları, çalışma sermayesi yönetimi.  
Konaklama işletmelerinde kullanılan finansman kaynakları.

**ÇEP 202 İş Ve Sosyal Güvenlik Hukuku**  
Bireysel iş hukuku  
Toplu iş hukuku  
Sosyal güvenlik hukuku

**İSP 220 İnsan Kaynakları Yönetimi**  
İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, örgütlenmesi ve çevresi  
İnsan kaynakları plânlaması  
İnsan kaynağını bulma, seçme ve yönlendirme  
İnsan kaynağının eğitimi ve geliştirilmesi  
İnsan kaynağının değerlemesi ve ücretlendirilmesi  
İş ilişkileri

**TOİ 236 Rekreasyon ve Animasyon**

Rekreasyon kavramının tanımı, günümüz dünyası için önemi, turizm faaliyetleri ile ilişkisi, Boş zaman değerlendirmenin bir ürün olarak ortaya çıkışı, boş zaman aktivitelerinin türleri, yönetilmesi, animasyon faaliyetlerinin içeriği, planlanması, konaklama işletmelerinin pazarlanması açısından önemi.

**TOİ 238 Turizm İşletmelerinde Rezervasyon Sistemleri**

Turizm ve otel işletmelerinde rezervasyon kavramının ve işleyişinin öğrencilere anlatılması ve devamında paket program üzerinde rezervasyonun alınması, gerekli işlemlerin yapılarak sistemin sağlıklı olarak yürütülmesinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.