

**T.C.**  
**AKSARAY ÜNİVERSİTESİ**  
**AKSARAY SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI DERS MÜFREDATI**  
**KISA DERS İÇERİKLERİ**

**I. YARIYIL**

**DERSİN ADI:** AİT-191 ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-I T:2 P:0 KREDİSİ:0 AKTS:2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Temel kavramlar, 19. Yüzyılda Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar, I. Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı.

**DERSİN ADI:** TDİ-195 TÜRK DİLİ-I T:2 P:0 KREDİSİ:0 AKTS:2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Dil ve Diller: Dil Millet İlişkisi, Dil Kültür İlişkisi Yeryüzündeki Diller ve Türk Dilinin Dünya Dilleri arasındaki Yeri; Kaynakları bakımından Dil AileleriTürk Yazı Dilinin tarihi gelişimi; Eski Türkçe, Orta Türkçe, Divanü Lügat-it Türk, Atabetül'- Hakayık, Harezmi Türkçesi, Eski Türkiye Türkçesi (Eski Anadolu Türkçesi) ; Yeni Türkçe Dönemi, Modern Türkçe Dönemi, Batı, Güney Batı Türkçesi) , Türkiye Türkçesi, Dođu ( Kuzey ) Dođu Türkçesi) , KaratayTürkçesi, Ses Bilgisi (FONETİK) , Ses ve sesin oluşumu, büyük ve küçük ünlü uyumu, Türkçedeki başlıca ses olayları; Türkçe'nin ses özellikleri, Türkçe'nin hece yapısı, cümle vurgusu. Şekil Bilgisi (MORFOLOJİ- BİÇİM BİLGİSİ) , şekil bakımından kelimeler, kökler, gövdeler, ekler (yapım ekleri, çekim ekleri) , anlatım ve vazifeleri bakımından kelimeler; isimler, sıfatlar, zamirler, fiiller, fiil çekimi, şekil ve zaman ekleri, fiilimsiler, edatlar, fiilden türeyenler ve isimden türeyenler, anlam bilimi; kelimedeki anlam, kelimenin anlam çerçevesi.

**DERSİN ADI:** İNG-185 YABANCI DİL-I T:2 P:0 KREDİSİ:0 AKTS:2

**DERSİN İÇERİĞİ:** İsimler ve meslekler, ilişkiler, yönler ve ulaşım, kişiler, olaylar ve saatler, elbiseler, ev ve iş hakkında İngilizce okuma/dinleme/konuşma ve yazma alıştırmaları.

**DERSİN ADI:** TUR 161-TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ T:1 P:1 KREDİSİ:2 AKTS:2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Temel bilgisayar kavramları, Donanım yazılım işletim sistemi, Windows ve Dos İşletim Sistemi Uygulamaları, Kelime İşlem Programı (Microsoft Word), Dosya Açma, Kapama, Kaydetme, Metin Seçme, Taşıma, Kopyalama, Biçimlendirme, Doküman üzerinde Tablo Hazırlama ve Düzenleme, Sayfa yapısı ayarları, Resim ekleme, Uygulama, Microsoft Excel Programı; Dosya Açma, Kapama, Kaydetme, Hücre, Satır, Sütun ve Sayfa Seçme, Taşıma, Kopyalama, Ekleme, Hücreleri Biçimlendirme, Hücrelere Formül Yazma, Formül Uygulamaları, Grafik Oluşturma,

Menülerin Tanıtımı, Araç Çubuklarının Tanıtımı, Veri Tabanı Hazırlama, Uygulamaları, Kelime İşlemci ve Excel Programı Uygulamaları.

**DERSİN ADI:** TUR 163 - BESLENME İLKELERİ VE MÖNÜ PLANLAMA T:2 P:1 KREDİSİ:3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması, Sağlıklı beslenme için gerekli besinler ve özellikleri, Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri, Dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri, İnsanların günlük besin ihtiyaçları; Besinler ve özellikleri, Menü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir, Menü'nün ne olduğu, hangi yiyeceklerden oluşacağı ve sıralamaları, Ara Sınav, Plan ve menü planlarının nasıl yapılacağı, Menü planının nelerden etkilenebileceği, Menü planlama ilkeleri, Müşterilerin zevk ve tercihlerine göre menü hazırlamak, Müşterilerin zevk ve tercihlerine göre menü hazırlamak, Hazırlanan menülerin uygulamaları ve standart reçete haline getirilmeleri, Hazırlanan menülerin uygulamaları ve standart reçete haline getirilmeleri, Konu Tekrarı, Dönem sonu sınavı.

**DERSİN ADI:** TUR 165 - ÖNBÜRO YÖNETİMİ T:2 P:1 KREDİSİ:3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Yönetim fonksiyonları ve ön büro personel yönetim ilkeleri. Ön büro yönetiminde güvenlik ve temizlik ilkeleri. Ön büro rezervasyon, resepsiyon, ön kasa, santral işlemlerinin yönetimi ve kontrol süreçleri. Ön büro da üniformalı hizmetler yönetimi ve denetimi. Ön büro da gece hizmetleri yönetimi ve denetimi.

**DERSİN ADI:** TUR 167 – TEMİZLİK ÜRÜNLERİ KULLANIM VE DENETİMİ T:2 P:1 KREDİSİ:3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Temizlik Kavramı, Kir ve kir çeşitleri, Temizlik Yöntemleri, Temizleme işlemleri ve Temizlik programı hazırlama, Yüzeylerin Temizliği, Temizlik araç ve Gereçleri, Temizlik Maddeleri ve Kullanımı, Ara Sınav, Temizlik Maddeleri ve Kullanımı, Temizlik maddelerinin çeşitleri, Temizlik maddelerinin güvenli kullanımı, Çevre temizliği, HACCP Tehlike Analizi ve Kritik Noktaları, Kritik Kontrol Noktalarının Saptanması, HACCP Planının Gerçekleştirilmesi ve Muhafaza Edilmesi, HACCP Planının Gerçekleştirilmesi ve Muhafaza Edilmesi, Dönem sonu sınavı

**DERSİN ADI:** TUR 169 - TURİZM EKONOMİSİ T:3 P:0 KREDİSİ:3 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Turizm ekonomisi ve turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar; Turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar, Turizm sektörünün oluşumu ve özellikleri, Turizm piyasası; Turizm piyasası ile ilgili temel kavramlar, Turizm sektöründe fiyat oluşumunu ve piyasa türleri, Turizmin ekonomik etkileri; İstihdam etkisi ve diğer ekonomik sektörlere etkileri, Para operasyonlarından devalüasyonun ve revalüasyonun turizme etkisi.

**DERSİN ADI:** TUR 171 - GENEL TURİZM T:3 P:0 KREDİSİ:3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Turizm ile ilgili temel kavram ve terimleri öğretmek, Turizm sektörünün genel yapısı hakkında bilgi sağlamak, Turizmin tarihsel gelişimi hakkında bilgi vermek, Türkiye'deki ve dünyadaki turizm hareketleri hakkında bilgi vermek, İnsanları turizm hareketlerine yönelten sebepler hakkında bilgi vermek, Turizmin gelişim sürecini ve yeni eğilimleri öğretmek, Turizmin sosyal ve fiziksel çevreyle olan ilişkisi hakkında bilgi vermek.

**DERSİN ADI:** TUR 173 - KONUKLA İLETİŞİM T:2 P:0 KREDİSİ:2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Öğrenciler iletişim araçlarını kullanmak, etkili iletişim kurmak, olağan dışı durumlara göre davranmak ve konuklarla iletişimi sağlamak bilgi ve becerilerini kazanacaklardır.

**DERSİN ADI:** TUR 175 - KÜLTÜREL ETKİNLİKLER T:2 P:0 KREDİSİ:2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Öğrencileri kültürel etkinlikler ile ilgili bilgilendirmek ve çeşitli kültürel etkinliklere katılmalarını sağlamak.

**DERSİN ADI:** TUR 177 - SANAT TARİHİ T:2 P:0 KREDİSİ:2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Bu ders ile öğrenciye, sanat tarihi dönemleri, batı sanatı tarihi, çağdaş sanat akımlarını inceleyerek dönemlere ait eserleri ikonografik ve plastik çözümlemesini yapabilme yeterlikleri kazandırılması amaçlanmaktadır. Sanat tarihi dönemlerini incelemek, batı sanatı tarihini incelemek ve çağdaş sanat akımlarını incelemek dersin konularıdır.

## **II. YARIYIL**

**DERSİN ADI:** AİT-192 ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-II T:2 P:0 KREDİSİ:0 AKTS:2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Türk İnkılabı; siyasi, hukuki, sosyal, kültürel, eğitim öğretim alanlarındaki inkılaplar. Çok partili sisteme geçiş, ekonomik alanda gelişmeler, Türk dış politikası, II. Dünya Savaşı ve Türkiye, Atatürk ilkeleri.

**DERSİN ADI:** TDİ-196 TÜRK DİLİ-II T:2 P:0 KREDİSİ:0 AKTS:2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Kelime grupları, kelimelerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, Deyimler, ikilemeler, terimler, dil yanlışları, Türkçenin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlemeleri, roman, makale, deneme, şiir gibi yazılı anlatım türleri, sunum, rapor ve tutanak örnekleri, dilekçe, iş mektubu ve Özgeçmiş (CV) yazma, karşılıklı konuşma ve tartışma gibi anlatım türleri.

**DERSİN ADI:** İNG-186 YABANCI DİL-II T:2 P:0 KREDİSİ:0 AKTS:2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Etkinlikler, hava ve devam eden olaylar, yiyecek, geçmiş olaylar, görünüm ve sağlık, yetenekler ve ricalar, geçmiş, şu anki ve gelecek planları hakkında İngilizce okuma/yazma/dinleme/konuşma alıştırmaları.

**DERSİN ADI:** TUR-160 KONAKLAMA İŞLETMELERİ MUHASEBESİ T:3 P:0 KREDİSİ: 3 AKTS: 2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Konaklama işletmeleri organizasyonu ve muhasebe işlemleri. Konaklama işletmelerinde resepsiyon muhasebesi, Yiyecek-içecek bölümü muhasebesi, işçilik, ücret, oda, yemek maliyetleri tespiti.

**DERSİN ADI:** TUR-162 SERVİS TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI T:2 P:1 KREDİSİ: 3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Servis usullerini belirlemek ve uygulamak, kahvaltı kuverinin hazırlanması, sos araç gereçlerini tanımak ve sos servisini yaptırmak, masa servisi, ziyafet servisi, bar servisi, self servis, yiyeceklerin ön hazırlığı, yiyecek içecek kontrolü, konukların servisten memnuniyetini kontrol etmek.

**DERSİN ADI:** TUR-164 OTEL İŞLETMECİLİĞİ T:2 P:1 KREDİSİ:3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Turizm endüstrisi ve konaklama endüstrisinin tanımı ve özellikleri. Konaklama işletmelerinin sınıflandırılması. Konaklama işletmelerinde kuruluş yeri. Otel işletmelerinde yatırım. Yatırımlarda yapılabilirlik incelemeleri. Yatırım projelerinin değerlendirilmesi. Otel işletmelerinde finansman. Finansman gereksinimi ve türleri, finansman yöntemleri. Otelcilik alanında kullanılan finansman yöntemleri. Kamu kesimi tarafından sağlanan kolaylıklar ve krediler. Otel işletmelerinde verimlilik. Otel işletmelerinde yönetim. Otel işletmelerinde örgütsel yapı ve işleyişi. Örgütsel etkinlik ilkeleri. Otel işletmelerinin organizasyonu; önbüro departmanı, yiyecek-içecek departmanı, kat hizmetleri departmanı, otel destek departmanları.

**DERSİN ADI:** TUR-166 KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ T:2 P:2 KREDİSİ:3 AKTS: 5

**DERSİN İÇERİĞİ:** Kat hizmetleri departmanının tanımı ve organizasyonu; odaların hazırlanması; odaların temizliği ve kontrolü; insan kaynakları; kat hizmetleri personelinin görev ve sorumlulukları; departmanlar arası bilgi akışı, kontrol, temizlik ve hijyen, kat hizmetleri ekipmanı, çamaşırhane yönetimi.

**DERSİN ADI:** TUR-168 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ T:2 P:1 KREDİSİ: 3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Mesleki olarak dünya mutfakları ürünleri hakkında bilgi sahibi olmak ve servisleri hakkında uygulama ile deneyim kazanmak.

**DERSİN ADI:** TUR-170 HİZMET PAZARLAMASI T:3 P:0 KREDİSİ: 3 AKTS: 2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Pazarlama ve Hizmetlerin Gelişimi; Hizmet Kavramının Tanımlanması; Hizmetlerin Ortak Özellikleri; Hizmetlerin Sınıflandırılması; Hizmet Sektörünün Günümüzdeki Önemi; Hizmetlerde Pazarlama Karması: Geleneksel pazarlama karması; Genişletilmiş Pazarlama Karması; Hizmetlerin Sınıflandırılması; Hizmetlerde Ürün Kavramı; Hizmetlerin Dağıtımı, Hizmetlerin Fiyatlandırılması; Tutundurma; Hizmet Pazarlamasında İnsan: Personel, müşteri, Fiziksel Kanıtlar; Çevre, Hizmet tesisinin boyutları; Hizmet İşletmelerinde Talep ve Kapasite Yönetimi; Hizmet Kapasitesi: Model, boyutlar, kalitenin artırılması, hizmet karşılaşması; İlişkisel Pazarlama

**DERSİN ADI:** TUR-172 TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Öğrencilerde toplum bilinci oluşturmak için çeşitli etkinlikler düzenlemek. Huzurevindeki yaşlılarla tanışma ve sohbet etme. Huzurevindeki yaşlılarla sohbet etme. Onlara yemek dağıtımı vb. durumlarda yardım etme. Yetiştirme yurduna gitme projesi geliştirme. Yetiştirme yurdundaki çocuklara oyuncak, hediye dağıtımı. Yetiştirme yurdundaki çocuklara masal, kitap okuma.

**DERSİN ADI:** TUR-174 GIDA TEKNOLOJİSİ T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Gıda teknolojisinin tanımı. Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü. Fiziksel gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, dondurma, sterilizasyon, pastörizasyon, radyasyon, gaz basıncı, vakum uygulama, ek filtrasyon, kataditin yöntemi) kimyasal gıda muhafaza yöntemleri ( tuzlama, tütsüleme, şekerle muhafaza, asitle muhafaza, kimyasal koruyucu madde kullanımı) ve biyolojik gıda muhafaza teknikleri.

Tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ, şeker, çay işleme teknolojisini ve işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.

**DERSİN ADI:** TUR-176 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** İnsan Kaynakları Yönetiminin Gelişimi, Amaçları ve İlkeleri; İnsan Kaynakları Yönetiminin Kapsamı: İnsan kaynaklarının planlanması, İnsan kaynaklarının bulunması ve seçilmesi, İşe alınması ve alıştırılması, Performansının değerlendirilmesi, Eğitilmesi, Geliştirilmesi, Disiplin sisteminin kurulması ve uygulanması, İnsan kaynaklarının ücretlendirilmesi; Kariyer Yönetimi; Uluslararası İnsan Kaynakları Yönetimi; İnsan Kaynakları Yönetiminde Teknoloji Kullanımı.

### **III. YARIYIL**

**DERSİN ADI:** TUR-261 KONGRE VE FUAR YÖNETİMİ T:2 P:1 KREDİSİ: 3 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Kongre ve fuarların turizm sektöründeki yeri ve önemini öğrencinin kavramasına yöneliktir. Kongre ve Fuar Turizmüne Giriş, Kongre ve Turizm İlişkisi, Kongre ve Fuarların Ulusal ve Uluslararası Tanıtımdaki Önemi, Sosyal ve Kültürel Boyutları, Kongre Büroları, Kongre

Organizasyonu Aşamaları, Kongre Organizatörü Açısından Kongre Hizmetlerinin Yönetimi , Otellerde Toplantı Hizmetleri, Bilgi Teknolojileri ve Toplantı Yönetimi, Fuar organizasyonu, Türkiye'nin kongre turizmi imkânları ve sorunları.

**DERSİN ADI:** TUR-263 YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ T:2 P:1 KREDİSİ: 3 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Bu ders yiyecek-içecek işletmelerinin kuruluşu yönetimi ve karlı bir şekilde çalıştırılmasının öğretilmesine yöneliktir. Yiyecek-İçecek endüstrisine giriş, Yiyecek-içecek işletmelerinin sınıflandırılması, Kurumsal ve Ticari İşletmeler, Yiyecek-içecek işletmelerinde yönetim, Yiyecek-içecek işletmelerinde yönetsel sorumluluklar, Yiyecek-içecek işletmelerinde kuruluş çalışmaları ve araştırmaları, İşletme kurma fikri ve sonuçları, Yiyecek-içecek bölümü ve organizasyon yapısı, Yiyecek-içecek personelinde bulunması gereken temel özellikler.

**DERSİN ADI:** TUR-265 SEYAHAT ACENTACILIĞI T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Tur operatörlüğü nedir. Paket tur nedir ve önemi, tur operatörlüğü ve turizm pazarlaması, tur operatörlerinin yönetim ve organizasyon sorunları, tur operatörlerinin diğer turizm işletmeleri ile ilişkileri, turizmin geleceği ve tur operatörlüğü. Seyahat acentesinin kuruluşu, birimleri, işleyişi, yönetimin açıklanması, ulaştırma şirketleri, tur operatörlüğü ve toptancılığı, araçlar, hizmetlerin koordinasyonu, tur geliştirme planlama tekniklerinin geliştirilmesi, seyahat acentelerinin faaliyetleri, turizm ve seyahat acenteciliğinin temel kavramları, sınıflandırılması gibi konular dersin kısa içeriğini oluşturmaktadır.

**DERSİN ADI:** TUR-267 HİJYEN VE SANİTASYON T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 2

**DERSİN İÇERİĞİ:** Hijyen ve sanitasyon , besinlerin bozulma nedenleri , gıda katkı maddelerinin tanımı , gıdaların bileşimi , gıda zehirlenmeleri ve alınması gereken önlemler, kurutma teknolojisi, konserve teknolojisi, dondurma ve soğukta saklama, ısıtarak muhafaza, kimyasal maddelerle muhafaza ve mikrodalga teknolojisi ile muhafaza teknikleri.

**DERSİN ADI:** TUR-269 MESLEKİ İNGİLİZCE I T:2 P:2 KREDİSİ: 3 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Genel yabancı dil becerilerinin tekrarı, telefonla rezervasyon alma, otele gelen misafirin kaydını yapma, otelde kalan misafirin çeşitli gereksinimlerini karşılama, yer/yön tarifi, misafirin otelden çıkış işlemlerini yapma.

**DERSİN ADI:** TUR-271 STAJ DEĞERLENDİRME T:1 P:2 KREDİSİ: 0 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Staj dosyalarının değerlendirilmesi. Staj dosyalarının staj yönergesine uygunluğunun denetlenmesi.

**DERSİN ADI:** TUR-273 İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Dersin tanıtılması, iş hukuku hakkında genel bilgiler, iş hukukunun kişiler, faaliyet kolları ve yer itibariyle uygulama alanı, iş sözleşmesinin tanımı, çeşitleri, iş sözleşmesi yapma özgürlüğü, işçinin iş sözleşmesinden doğan borçları, işverenin iş sözleşmesinden doğan borçları, iş sözleşmesinin genel sebepleriyle sona ermesi, süreli fesih, derhal fesih, iş sözleşmesinin sona ermesinin sonuçları ve çalışma süreleri.

**DERSİN ADI:** TUR-275 ÖZEL İLGI TURİZMİ T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Bu ders özel ilgi turizminin temel kavram ve özelliklerinin öğretimine yöneliktir. Turizm gelişim süreci, turist kavramı, turizmde son gelişmeler; özel ilgi turizmin ortaya çıkması. Turist kavramı, tüketici davranışlarındaki son eğilimleri ve yeni turist tipleri. Turizmde sürdürülebilirlik ve alternatif turizm gelişimi. Alternatif turizmden özel ilgi turizme geçiş süreci. Özel ilgi turizminin özellikleri ve pazarlaması. Özel ilgi turizminin sınıflandırılması. Özel İlgi turizm türleri; Kültüre dayalı türler: Etnik turizm, Özel Etkinlik (Festival) Turizmi, İpek Yolu Turizmi. Özel İlgi turizm türleri; Doğaya dayalı türler: Botanik Turizmi, Dağ ve Kış Sporları Turizmi, Tarım Turizmi ve Yayla Turizmi. Özel İlgi turizm türleri; Doğaya dayalı türler: Su Sporları Turizmi, Hava Sporları Turizmi ve Kuş Gözlemciliği. Özel İlgi turizm türleri; Sağlığa dayalı türler: Sağlık Turizmi ve Termal Turizm. Özel İlgi turizm türleri; Eğitime dayalı türler: Gençlik Turizmi ve Kongre Turizm. Özel İlgi turizm türleri; Özel İlgiye dayalı türler: Kumar Turizmi, Şarap Turizmi ve Alışveriş Turizmi.

**DERSİN ADI:** TUR-277 TURİZM İŞLETMELERİNDE MALİYET ANALİZİ T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Her bir otel departmanının maliyeti hakkında bilgi vermek. Stoklar. Maliyet muhasebesi ve temel kavramlar. Maliyet hesapları. Maliyet hesaplama yöntemleri. Maliyetlerin sınıflandırılması. Maliye türlerini hesaplama. Maliye türlerini hesaplama. Maliyetlerin maliyet yerlerine dağıtımı. Üretim biçimine göre maliyet hesaplama. Standart maliyet yöntemi.

**DERSİN ADI:** TUR-279 ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Araştırma konularını seçme, kaynak araştırması yapma, araştırma sonuçlarını değerlendirme, araştırma sonuçlarını rapor haline dönüştürme, sunuma hazırlık yapma ve sunum yapmadır.

**DERSİN ADI:** TUR-281 ALMANCA I T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Almanca temel dil bilgisi, temel iletişim becerileri, temel iletişim kalıpları.

#### **IV. YARIYIL**

**DERSİN ADI:** TUR-260 ÖN BÜRO-KAT HİZMETLERİ OTOMASYONU T:2 P:1 KREDİSİ: 3 AKTS: 5

**DERSİN İÇERİĞİ:** Bu derste öğrenciler müşteri profili girme işlemleri, rezervasyon işlemleri, resepsiyon, ön büro kasa işlemleri, grup rezervasyonları, resepsiyon operasyonları, gece günlük kapanış işlemleri kontrol listesi, gün sonu kapanış işlemleri teorik ve uygulamalı olarak anlatılmaktadır.

**DERSİN ADI:** TUR-262 ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Bu ders yiyecek üretiminin öğretimine yöneliktir. Endüstriyel yemek üretimi tanımlar ve kavramlar. Dünyada yemek üretiminin endüstrileşme süreci. Türkiye'de yemek üretiminin endüstrileşme süreci. Endüstriyel yemek hizmet sistemleri merkezi üretim ve dağıtım. Yerinde üretim ve dağıtım. Merkezi ve yerinde üretim sistemlerinin avantaj ve dezavantajları. Pişirme teknikleri ve uygulamaları. Endüstriyel yemek üretiminde kullanılan cihazlar. Endüstriyel yemek üretim sistemleri.

**DERSİN ADI:** TUR-264 TURİZM MEVZUATI T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Bu ders; genel hukuk bilgileri, turizm mevzuatı ile ilgili kavramlar, turizm teşvik kanunu, turizm tesisleri yönetmeliği, seyahat acenteleri birliği kanunu ve profesyonel turist rehberliği yönetmeliği konularını içerir.

**DERSİN ADI:** TUR-266 GİRİŞİMCİLİK T:3 P:1 KREDİSİ: 4 AKTS: 4

**DERSİN İÇERİĞİ:** Kendi iş yerini açma konusunda kişileri bilgi sahibi yapmak. Girişim/Girişimcilik kavramları, girişimciliğin tarihsel gelişimi. Girişimcilik türleri, girişimcilik kişilik özellikleri ve becerileri, girişimcilik kültürü. Yenilik, yaratıcılık ve iş fikri. İş kurma süreci geliştirme ve aşamaları. Pazarlama planı. Finansal Plan. Sosyal ve kadın girişimciliği.

**DERSİN ADI:** TUR-268 MESLEKİ İNGİLİZCE II T:2 P:2 KREDİSİ: 3 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Genel yabancı dil becerilerinin tekrarı, telefonla rezervasyon alma, otele gelen misafirin kaydını yapma, otelde kalan misafirin çeşitli gereksinimlerini karşılama, yer/yön tarifi, misafirin otelden çıkış işlemlerini yapma.

**DERSİN ADI:** TUR-272 TURİZMDE REHBERLİK T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Bu derste, öğrencilere tur rehberliğinin tüm kavramsal içerikleri ve Dünyada ve Türkiye'de tur rehberliği mesleğinin gelişimi anlatılacaktır.



**DERSİN ADI:** TUR-274 SEMİNER T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Seminer yazımı ve seminer sunumu.

**DERSİN ADI:** TUR-276 HALKLA İLİŞKİLER T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Halkla ilişkiler ile ilgili temel kavramlar ve tarihsel gelişimi, halkla ilişkilerin temel ilkeleri, kullanılan araçlar ve yöntemler, halkla ilişkilerin organizasyonu ve yönetimi, halkla ilişkilerde hedef kitleler, işletmelerde halkla ilişkiler faaliyetleri ve kullanılan iletişim araçları, halkla ilişkilerde etik, kriz yönetiminde halkla ilişkiler ve imaj oluşturma.

**DERSİN ADI:** TUR-278 CATERING T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Toplu yemek üretimi hakkında bilgi sahibi olunacaktır. Yiyecek içecek endüstrisi ve catering. Catering işletmeleri. Catering kavramı ve hizmet sistemleri. Tesis içi yemek hizmetleri. Tesis dışı yemek hizmetleri. Kullanılan araç-gereç ve donanımlar. Sözleşme ve yönetimi. Menü. Pişirme yöntemleri. Pişir-soğut ve Pişir dondur üretim sistemi. Dağıtım ve servis.

**DERSİN ADI:** TUR-280 ALMANCA II T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Almanca temel dil bilgisi, temel iletişim becerileri, temel iletişim kalıpları.

**DERSİN ADI:** TUR-270 TURİZM COĞRAFYASI T:2 P:0 KREDİSİ: 2 AKTS: 3

**DERSİN İÇERİĞİ:** Türkiye Turizm Coğrafyası dersi, turizm olgusunun ve turizm endüstrisinin çeşitli kavramlarının ele alındığı bir alan dersidir. Bu derste, turizm coğrafyasını tanıma, önemi ve tarihi gelişimi, Türkiye'nin dünya coğrafyasındaki yeri, Türkiye turizminin özellikleri, Türkiye'de bölgelere göre turizm çeşitlendirilmesi, Türkiye'de turistik cazibe merkezleri, Dünya'da cazibe merkezleri, Dünya turizmi içerisindeki Türkiye turizminin payı konuları ele alınmaktadır.