

TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

DERS İÇERİKLERİ

1. YIL, I. Yarıyıl

Dersin Kodu ve Adı	Z/S	Haftalık Ders Saati			Toplam Kredi
		Toplam	Teori	Uygulama	
Türk Dili - I	Z	2	2	0	2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I	Z	2	2	0	2
Yabancı Dil -I	Z	4	4	0	4
Bilgisayar -I	Z	4	2	2	3
Turizm Ekonomisi	Z	2	2	0	2
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Z	3	2	1	3
Temizlik Ürünleri Kullanımı ve Denetimi	Z	3	2	1	3
Önbüro İşlemleri	Z	2	2	0	2
İletişim	Z	2	1	1	2
Ticari Matematik	Z	2	1	1	2
Gıda Teknolojisi	Z	2	1	1	2
Beden Eğitimi - I (*)	S	1	0	1	0
Güzel Sanatlar -I (*)	S	1	0	1	0
TOPLAM		28	21	7	27

II. Yarıyıl

Dersin Adı	Z/S	Haftalık Ders Saati			Toplam Kredi
		Toplam	Teori	Uygulama	
Türk Dili -II	Z	2	2	0	2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II	Z	2	2	0	2
Yabancı Dil - II	Z	4	4	0	4
Bilgisayar -II	Z	4	2	2	3
Genel Muhasebe	Z	2	1	1	2
Otel İşletmeciliği	Z	2	2	0	2
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Z	3	2	1	3
Önbüro Yönetimi	Z	3	2	1	3
Yiyecek –İçecek Hizmetleri Yönetimi	Z	3	2	1	3
Temizlik Hizmetleri İşletmeciliği	Z	3	2	1	3
Beden Eğitimi - I (*)	S	1	0	1	0
Güzel Sanatlar -I (*)	S	1	0	1	0
TOPLAM		28	21	7	27

Staj (Endüstriye Dayalı Öğrenim) 40 iş günü

Not: 1 Saat uygulama 1 kredi, 2 saat uygulama 1 kredi, 3-4 saat uygulama 2 kredi olarak hesaplanmıştır.

Kısaltmalar: Z: Zorunlu S: Seçmeli

(*).....Bu derslerden sadece biri isteğe bağlı seçilecektir

2. YIL, III. Yarıyıl

<u>Dersin Kodu ve Adı</u>	Z/S	Haftalık Ders Saati			Toplam Kredi
		Toplam	Teori	Uygulama	
Turizm Pazarlaması	Z	3	2	1	3
Kongre ve Fuar Yönetimi	Z	4	2	2	3
Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri	Z	3	2	1	3
Turizm Mevzuatı	Z	2	2	0	2
Seyahat Acenteciliği	Z	2	2	0	2
Mesleki Yabancı Dil –I	Z	4	2	2	3
Gıda ve Personel Hijyeni	Z	2	2	0	2
TOPLAM		20	14	6	18
<u>Seçmeli Dersler (**)</u>		8			
Yiyecek –İçecek İşletmeciliği- I	S	4	2	2	3
Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	S	4	2	2	3
Endüstriyel Yiyecek Üretimi- I	S	4	2	2	3
Önbüro – Kat Hizmetleri Otomasyonu -I	S	4	2	2	3
Kat Hizmetleri Yönetimi -I	S	4	2	2	3
Özel İlgi Turizmi	S	2	1	1	2
Diğer Seçmeli Dersler (***)	S	4	2	2	3
GENEL TOPLAM		28			

(**)...Bu derslerden toplam 8 saat zorunlu olarak seçilecektir.

(***)..Yüksekokullar yerel, bölgesel ve yeni teknolojik gelişimlere göre ilave seçmeli dersler koyabilirler.

IV. Yarıyıl

ÖNBÜRO VE KAT HİZMETLERİ DALI (A)	Z/S	Haftalık Ders Saati			Toplam Kredi
		Toplam	Teori	Uygulama	
Dersin Adı					
Odalar Bölümü Yönetimi	Z	3	2	1	3
Kat Hizmetleri Yönetimi –II	Z	4	2	2	3
Önbüro – Kat Hizmetleri Otomasyonu –II	Z	4	2	2	3
Mobilya ve Oda Dizaynı	Z	3	2	1	3
Mesleki Yabancı Dil- II	Z	4	2	2	3
TOPLAM		18	10	8	15
YİYECEK-İÇECEK VE MUTFAK DALI (B)					
Dersin Adı					
Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol	Z	3	2	1	3
Yiyecek –İçecek İşletmeciliği II	Z	4	2	2	3
Endüstriyel Yiyecek Üretimi I	Z	4	2	2	3
Yiyecek –İçecek Hizmetleri Otomasyonu	Z	3	2	1	3
Mesleki Yabancı Dil- II	Z	4	2	2	3
TOPLAM		18	10	8	15
Seçmeli Dersler (**)		8			
Girişimcilik	S	2	1	1	2
Turizm İşletmelerinde Etik	S	2	1	1	2
Yönlendirilmiş Çalışma	S	2	1	1	2
Turizm ve Çevre	S	2	1	1	2
Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim	S	2	2	0	2
İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	S	2	2	0	2
İnsan Kaynakları Yönetimi	S	2	1	1	2
Konaklama İşletmeleri Muhasebesi	S	2	2	0	2
A-B Dallarından Seçebilir	S	4	2	2	3
Diğer Seçmeli Dersler (***)	S				
TOPLAM		26			

(*).....Bu derslerden sadece biri isteğe bağlı seçilecektir

(**).Bu derslerden toplam 8 saat zorunlu olarak seçilecektir.

(***). ..Yüksekokullar yerel, bölgesel ve yeni teknolojik gelişimlere göre ilave seçmeli dersler koyabilirler.

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	BİLGİSAYAR I
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	I. Yıl, I. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	4 (Teori: 2, Uygulama: 2, Kredi:3)
DERSİN SÜRESİ	56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Windows İşletim Sistemi	10
B. Microsoft Ofis	80
C. İnternet Explorer	10

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	İLETİŞİM
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	I. Yıl, I. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 1, Uygulama: 1, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	
A. İletişimin tarifi ve tarihi	
AMAÇ: İletişimin tarifini yapabilme, gerekliliğini ve günlük hayattaki önemini kavrayabilme.	

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	TİCARİ MATEMATİK
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	I. Yıl, I. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 1, Uygulama: 1, Kredi: 2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yüzde Hesapları	15
B. Alış, Maliyet, Satış ve Kâr Hesapları	20
C. Oranlı Bölme ve Şirketlerle İlgili Hesaplamalar	15
D. Karışım, Bileşim ve Alaşım Problemleri	15
E. Faiz Hesapları	20
F. İskonto	15

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	TURİZM EKONOMİSİ
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	I. Yıl, I. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama: 0, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Turizm ekonomisi ve turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar.	10
B. Turizm piyasası; turizm arzı, turizm talebi, turizm sektöründe fiyat oluşumu, turizm sektöründe piyasa türleri.	50
C. Turizmin ekonomik etkileri; turizmin moneter, reel ekonomik etkileri, para operasyonlarının turizme etkileri.	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ BESLENME İLKELERİ VE MÖNÜ PLANLAMA I. Yıl, I. Yarıyıl 3 (Teori: 2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Sağlıklı beslenme için gerekli besinler özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri.	30
B. Menü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir.	30
C. Misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun mönülerin, standart reçetelerin, porsiyonların oluşturulması.	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ TEMİZLİK ÜRÜNLERİ KULLANIMI VE DENETİMİ I. Yıl, I. Yarıyıl 3 (Teori:2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Plan ve programlar doğrultusunda temizlik standartlarının belirlenmesi	20
B. Temizlik ürün kullanımında uygulama prensipleri	40
C. Kullanım maliyetleri	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ÖNBÜRO İŞLEMLERİ I. Yıl, I. Yarıyıl 2 (Teori: 2, Uygulama:0, Kredi:2) 28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Otel ve önbüro bölümünün organizasyon şemasını ve bu bölümünde çalışanların görevleri ile diğer bölümler arasında fonksiyonel ilişkiler.	20
B. Önbüroda kullanılan yabacı terimler.	10
C. Önbüroda kullanılan evrakların içerik ve işlevleri.	20
D. Otele giriş - çıkış ön muhasebe işlemleri.	30
E. Problem çözme, bilgi verme, yönlendirme tekniklerini kavrayabilme ve olağan olmayan durumlarda sorumluluklar ve ilkeler	20

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ GIDA TEKNOLOJİSİ I. Yıl, I. Yarıyıl 2 (Teori: 2, Uygulama:0, Kredi:2) 28 Saat
---	--

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Gıda teknolojisinin tanımı. Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü.	30
B. 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.	40
C. Tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ, şeker, çay işleme teknolojilerini ve işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.	30

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	I. Yıl, I. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama:0, Kredi:0)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Temel kavramlar	10
B. Türk İnkılâbı öncesinde Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar	20
C. Türk İnkılâbının hazırlık dönemi	30
D. Türk İstiklâl Savaşı	40

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	TÜRK DİLİ - I
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	I. Yıl, I. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama: 0, Kredi:0)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Dil, diller ve Türk dili	10
B. Dil bilgisi, sözcük, cümle	15
C. Kelime Türleri	25
D. Anlatımın öğeleri ve anlatım türleri	25
E. Düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri	25

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	YABANCI DİL - I
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	I. Yıl, I. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	4 (Teori: 4, Uygulama: 0, Kredi:4)
DERSİN SÜRESİ	56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Konuşma	20
B. Dinleme-Anlama	20
C. Yazma	20
D. Okuma-Anlama	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ BİLGİSAYAR- II I. Yıl, II. Yarıyıl 4 (Teori: 2, Uygulama: 2, Kredi:3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Kullanım ve başlangıç düzenlemeleri	10
B. Temel Çizim Elemanları	20
C. Düzeltme ve sorgulama işlemleri	20
D. Görüntü ve kontrol işlemleri	15
E. Bloklama işlemleri ve katmanları	15
F. Ölçülendirme ve tarama işlemleri	15
G. Yazıcı ve çiziciden çıktı alma işlemleri	5

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ GENEL MUHASEBE I. Yıl, II. Yarıyıl 2 (Teori: 1, Uygulama:1, Kredi:2) 28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Muhasebe bilgi sistemi ve muhasebe kavramı, kayıt yöntemleri, defter tutma ve muhasebe süreci.	10
B. Tekdüzen muhasebe sistemi ve tek düzen hesap planı	70
C. Bilanço ve gelir tablosunu kavrayabilme.	20

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ OTEL İŞLETMECİLİĞİ I. Yıl, II. Yarıyıl 2 (Teori: 2, Uygulama:0, Kredi:2) 28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Turizm ve konaklama endüstrisi, genel sınıflaması, tanımı, özellikleri.	20
B. Otel işletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı ve verimlilik hesaplamaları.	40
C. Otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonları.	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ I. Yıl, II. Yarıyıl 3 (Teori: 2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Mutfak yönetimi	16
B. Mutfak bilgisi	14
C. Mutfakta temizlik ve sağlık	20
D. Gıda maddelerinin beslenme değerlerine göre ayrımı	16
E. Yiyecek üretim maliyetleri, satın alma ve depolama, uzun ve kısa süreli muhafaza	20

F. Mutfakta bilgisayar kullanımı	14
----------------------------------	----

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ÖNBÜRO YÖNETİMİ I. Yıl, II. Yarıyıl 3 (Teori:2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yönetim ilkeleri.	05
B. Önbüro yönetiminde güvenlik ve temizlik ilkeleri.	05
C. Önbüro rezervasyon, resepsiyon, önkasa, santral işlemlerinin yönetimini ve kontrol süreçleri.	50
D. Önbüroda üniformalı hizmetler yönetimi ve denetimi.	20
E. Önbüroda gece hizmetleri yönetimi ve denetimi.	20

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ I. Yıl, II. Yarıyıl 3 (Teori: 2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri	20
B. Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde yönetim ve önemi.	40
C. Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin temel fonksiyonları, organizasyon yapıları, hizmetlerin planlanması ve pazarlanması	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ TEMİZLİK HİZMETLERİ İŞLETMECİLİĞİ I. Yıl, II. Yarıyıl 3 (Teori:2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. İşletme çeşitliliği ve sektörün yapısına göre temizlik programların oluşturulması.	40
B. Temizlik hizmetleri işletmeciliğinde kontrol, denetim ve performans değerlendirme sisteminin oluşturulması.	20
C. Temizlik hizmetleri işletmeciliğinde beklenen ve istenen temizlik programları dahilinde maliyet ve bütçe hazırlama ve pazarlama teknikleri	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II I. Yıl, II. Yarıyıl 2 (Teori:2, Uygulama:0, Kredi:0) 28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)

A. Atatürk dönemi inkılapları	40
B. Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış siyaseti	25
C. Atatürk ilkeleri	35

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ TÜRK DİLİ - II I. Yıl, II. Yarıyıl 2 (Teori: 2, Uygulama: 0, Kredi:2) 28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yazılı ve sözlü anlatım türleri	40
B. Noktalama ve yazım kuralları	35
C. Anlatım bozuklukları	25

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İŞLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ YABANCI DİL- II I. Yıl, II. Yarıyıl 4 (Teori:4, Uygulama:0, Kredi:4) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Konuşma	20
B. Dinleme-Anlama	20
C. Yazma	20
D. Okuma-Anlama	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ TURİZM PAZARLAMASI 2.Yıl, III. Yarıyıl 3 (Teori: 2, Uygulama: 1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Pazarlama-turizm pazarlaması ile ilgili temel kavramlar.	5
B. Turizm işletmelerinde Pazar bölümlemesi, Pazar ve pazarlama stratejileri.	30
C. Turizm pazarlama karması elemanları ve pazarlama araştırmaları.	40
D. Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri.	25

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ KONGRE VE FUAR YÖNETİMİ 2. Yıl, III. Yarıyıl 4 (Teori:2, Uygulama:2, Kredi:3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Dünyada ve Türkiye 'de kongre ve fuar turizminin sosyal, ekonomik ve kültürel boyutları.	40
B. Kongre ve fuar organizasyonu ve yönetimi.	60

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	TURİZM İŞLT. MALİYET ANALİZLERİ
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, III. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	3 (Teori: 2, Uygulama: 1, Kredi:3)
DERSİN SÜRESİ	42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Turizm muhasebesi ile turizm endüstrisindeki maliyet ilişkileri.	30
B. Konaklama işletmelerinde maliyet yönetimi.	30
C. Konaklama işletmelerinde maliyet teknikleri yöntemler, verimlilik ve uygulama.	40

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	TURİZM MEVZUATI
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, III. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama:0, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Turizm Hukuku ve Kaynakları.	20
B. Türkiye’de Turizme İlişkin Yasal Düzenlemeler.	40
C. Turizm Mevzuatı.	40

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	SEYAHAT ACENTACILIĞI VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, III. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori:2, Uygulama:0, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Ulaştırma işletmeleri rezervasyonları; havayolu rezervasyonu (BSP) denizyolu rezervasyonu, demiryolu rezervasyonu, seyahat acenteleri rezervasyonları.	30
B. Seyahat Acentelerinin otel işletmeleri ve tur operasyonlarına yönelik yurt içi rezervasyonu yurtdışı rezervasyonu.	30
C. Merkezi rezervasyon sistemleri ve uygulamaları.	40

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	BEDEN EĞİTİMİ-I
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, III. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori:1, Uygulama:1, Kredi:0)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Beden eğitimi ve sporun amacı	10
B. Elit spor ve herkes için spor	10
C. Organizmanın spora hazırlanması	10
D. Sağlık ve antrenman	10

E. Özel branş teorisi ve pratiği	10
----------------------------------	----

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ MESLEKİ YABANCI DİL- I II. Yıl, III. Yarıyıl 4 (Teori: 2, Uygulama: 2, Kredi: 3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Konuşma	20
B. Dinleme – Anlama	20
C. Yazma	20
D. Okuma – Anlama	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ - I II. Yıl, III. Yarıyıl 4 (Teori:2, Uygulama:2, Kredi:3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin önemi, sınıfları ve işletmeye açılmaları.	20
B. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve rantabilite hesapları.	40
C. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonları.	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ YÖNETİMİ II. Yıl, III. Yarıyıl 4 (Teori:2, Uygulama:2, Kredi:3) 56
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. İşletme içi ve işletme dışı yiyecek içecek hizmetlerinin önemi ve tanımı.	25
B. Ziyafet (Banket) ve ikram (Catering) hizmetlerinde yönetim şeklini ve yönetim fonksiyonları.	25
C. Ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler.	20
D. Ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlanması.	30

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ - I II. Yıl III. Yarıyıl 4 (Teori:2, Uygulama:2, Kredi:3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yiyecek hazırlama teknikleri.	20
B. Standart pişirme yöntemleri	45

C. Standart yemek kalitesinde uygun yiyecek hazırlama.	20
D. Yiyecek süsleme ve sunumu.	15

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ÖNBÜRO KAT HİZMETLERİ OTOMASYONU-I II. Yıl, III. Yarıyıl 4 (Teori:2, Uygulama:2, Kredi:3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Programlar ile ilgili genel kavramlar.	05
B. Programlardaki işletim yöntemleri, kullanımı ve teknikleri.	05
C. Önbüro programları.	70
D. Kat hizmetleri programı.	20

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ - 1 II. Yıl, III. Yarıyıl 4 (Teori: 2, Uygulama: 2, Kredi:3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Kat hizmetlerinde tesisin kuruluş aşamasında planlama ile ilgili işlevsel bilgiler.	40
B. Kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi organizasyonla ilgili yönetsel bilgiler.	40
C. Kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi koordinasyon ile ilgili yönetsel bilgiler.	20

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ GIDA VE PERSONEL HIJYENİ II. Yıl, III. Yarıyıl 2 (Teori: 2, Uygulama: 0, Kredi:2) 28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Hijyenin tanımını ve önemini.	10
B. Bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgiler.	10
C. Yararlı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler.	10
D. Patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgiler.	20
E. Besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeler.	50

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ÖZEL İLGİ TURİZMİ II. Yıl, III. Yarıyıl 2 (Teori: 1, Uygulama: 1, Kredi:2) 28 Saat
---	---

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramlar ve özellikler	20
B. Özel ilgi grupları	20
C. Özel ilgi turizm türleri	60

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ODALAR BÖLÜMÜ YÖNETİMİ II. Yıl, IV. Yarıyıl 3 (Teori: 2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
---	--

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Odalar bölümü yönetim ilkeleri ve faaliyetlerinin kontrolü	10
B. Oda fiyatı belirleme yöntemleri, oda satış tekniklerini ve tahmin raporları	30
C. Oda satış- pazarlama çalışmaları	20
D. Otel işletmelerinde getiri yönetimi	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ - II II. Yıl, IV. Yarıyıl 4 (Teori: 2, Uygulama:2, Kredi:3) 56 Saat
---	---

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Kat hizmetlerinde tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde iş gücü kaynağı yaratma ve yönetme bilgileri.	20
B. Tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde devam eden eğitim işlevleri.	20
C. Tesisin faaliyet sürecinde kat hizmetlerinde işin kontrolü, iş gücü denetimi ile ilgili yönetsel bilgiler.	30
D. Kat hizmetlerinde çalışma performanslarının dönemsel olarak değerlendirilmesi ile ilgili yönetsel bilgiler.	30

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE A DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ ÖNBÜRO KAT HİZMETLERİ OTOMASYONU- II II. Yıl, IV. Yarıyıl 4 (Teori:2, Uygulama:2, Kredi:3) 56 Saat
---	--

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Önbüro programları.	10
B. Kat hizmetleri programları.	10
C. Labratuvar ve sektör uygulamaları	80

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ MOBİLYA VE ODA DİZAYNI 2. Yıl, IV. Yarıyıl 3 (Teori: 2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
---	---

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Turizm Konaklama Endüstri kavramı içersinde otel yapıları ve fiziksel planlama ilkeleri	20
B. Konaklama işletmelerinde yerleşim ve kullanım planlarına göre en uygun ürün seçimi -kullanım maliyetleri.	40
C. Konaklama işletmelerinde tek tip dizaynın oluşumu ve estetik boyutunun kazandırılması.	40

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	BEDEN EĞİTİMİ -II
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 1, Uygulama:1, Kredi:0)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Sağlık ve yaşam boyu spor	15
B. Spor yönetimi	10
C. Sporcu sağlığı	15
D. Özel branş teorisi ve pratiği	60

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	MESLEKİ YABANCI DİL- II
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	4 (Teori:2, Uygulama: 2, Kredi: 3)
DERSİN SÜRESİ	56 Saat

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Konuşma	20
B. Dinleme – anlama	20
C. Yazma	20
D. Okuma – anlama	40

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	GİRİŞİMCİLİK
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori:1, Uygulama: 1, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Girişimcilik kavramı ve ortaya çıkışı	20
B. Küçük işletme çeşitleri	10
C. Küçük işletmelerin kuruluş süreleri	10
D. Küçük işletmelerde yönetim, üretim, pazarlama ve finansman	40
E. Küçük işletmelerin sorunları ve çözüm yolları	20

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori:1, Uygulama:1, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Etik kavramının kuramsal temelleri, etik davranışının toplumsal etkenleri	30
B. Etik sistemleri	35
C. Etik işlevleri	35

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİ
DERSİN KODU VE ADI	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori:1, Uygulama:1, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Plân	20
B. Hazırlık ve Yazım	60
C. Anlatım	20

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	TURİZM VE ÇEVRE
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori:1, Uygulama:1, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi ve etkileri ile ilgili genel kavramları.	20
B. Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri, ekolojik risk analizi, sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi.	40
C. Turizm ve çevre dengesi, Türkiye’de turizm ve çevre politikaları ve ulusal-uluslararası standartları.	30

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	FİNANSAL YÖNETİM
HAFTALIK DERS SAATİ	II. Yıl, IV. Yarıyıl
DERSİN SÜRESİ	2 (Teori: 2, Uygulama: 0, Kredi:2)
28 Saat	
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Konaklama işletmelerinde finansal yönetimin yeri, amacı, örgütlenmesi ile ilgili bilgiler	20
B. Finansal analizde oranlar ve fon akım tabloları, çalışma sermayesi yönetimi.	40
C. Konaklama işletmelerinde kullanılan finansman kaynakları	40

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama:0, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat

KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Bireysel iş hukuku	40
B. Toplu iş hukuku	30
C. Sosyal güvenlik hukuku	30

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama: 0, Kredi: 2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, örgütlenmesi ve çevresi	10
B. İnsan kaynakları plânlaması	10
C. İnsan kaynağını bulma, seçme ve yönlendirme	25
D. İnsan kaynağının eğitimi ve geliştirilmesi	20
E. İnsan kaynağının değerlendirilmesi ve ücretlendirilmesi	25
F. İş ilişkileri	10

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	KONAKLAMA İŞLETMELERİ MUHASEBESİ
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama: 0, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Turizm ve konaklama endüstrisi.	10
B. Konaklama işletmelerinde hesap planı.	20
C. Konaklama işletmelerinde muhasebe uygulamaları.	70

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROL
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	II. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	2 (Teori: 2, Uygulama:1, Kredi:2)
DERSİN SÜRESİ	28 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yiyecek İçecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi.	10
B. Yiyecek İçecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları.	30
C. Standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması.	30
D. Yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiki yöntemlerle raporlanması.	30

PROGRAMIN ADI	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ
DERSİN KODU VE ADI	ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ -II
DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM	2. Yıl, IV. Yarıyıl
HAFTALIK DERS SAATİ	4 (Teori: 2, Uygulama:2, Kredi:3)
DERSİN SÜRESİ	56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)

A. Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşların tanımı, özellikleri.	10
B. Toplu beslenme üretiminde ve servislerinde yiyecek çeşitlerinin standartlaştırılması ve değerlendirilmesi.	55
C. Toplu beslenme hizmetlerinde yemek dağıtım yöntemleri.	15
D. Toplu beslenme servislerinde sanitasyon.	25

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ II II. Yıl, IV. Yarıyıl 4 (Teori: 2, Uygulama:2, Kredi:3) 56 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin önemi, sınıfları ve işletmeye açılmaları.	20
B. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve rantabilite hesapları.	40
C. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonları.	40

PROGRAMIN ADI DERSİN KODU VE ADI DERSİN İSLENECEĞİ DÖNEM HAFTALIK DERS SAATİ DERSİN SÜRESİ	TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ OTOMASYONU II. Yıl, IV. Yarıyıl 3 (Teori: 2, Uygulama:1, Kredi:3) 42 Saat
KONULAR	Konu Alanlarının Ağırlıkları (%)
A. Otel otomasyonları hakkında genel bilgiler.	30
B. Yiyecek içecek hizmet işletmelerinde bilgisayar ve bilgisayar destekli hizmetleri tanıma.	35
C. Yiyecek içecek hizmet işletmelerinde yapılan çalışmalarda teknolojiyi kullanım metotları.	35