

MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ

| 1.DÖNEM | | | | | |
|----------------|--|---------------|-------------|---------------|-------------|
| D.KODU | DERSİN ADI | TEORİK | UYG. | TOPLAM | ECTS |
| | Zorunlu Dersler | | | | |
| TDE101 | Türk Dili- I | 2 | 0 | 2 | 1 |
| TAR101 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- I | 2 | 0 | 2 | 1 |
| YAD103/105/101 | Yabancı Dil -I | 4 | 0 | 4 | 4 |
| BİL111 | Bilgisayar -I | 2 | 2 | 4 | 4 |
| TUR101 | Turizm Ekonomisi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| TUR103 | Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama | 2 | 1 | 3 | 3 |
| TUR105 | Temizlik Ürünleri Kullanımı ve Denetimi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| TUR107 | Önbüro İşlemleri | 2 | 0 | 2 | 4 |
| TUR109 | İletişim | 1 | 1 | 2 | 2 |
| MAT113 | Ticari Matematik | 1 | 1 | 2 | 2 |
| GID103 | Gıda Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 2 |
| | TOPLAM | 21 | 7 | 28 | |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| BEG101 | Beden Eğitimi I. | 0 | 1 | 1 | 1 |
| GSN101 | Güzel Sanatlar I. | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 2.DÖNEM | | | | | |
| D.KODU | DERSİN ADI | TEORİK | UYG. | TOPLAM | ECTS |
| | Zorunlu Dersler | | | | |
| TDE102 | Türk Dili- II | 2 | 0 | 2 | 1 |
| TAR102 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- II | 2 | 0 | 2 | 1 |
| YAD104/106/102 | Yabancı Dil -II | 4 | 0 | 4 | 4 |
| BİL112 | Bilgisayar -II | 2 | 2 | 4 | 4 |
| MUH101 | Genel Muhasebe | 1 | 1 | 2 | 2 |
| TUR102 | Otel İşletmeciliği | 2 | 0 | 2 | 3 |
| TUR104 | Mutfak Hizmetleri Yönetimi | 2 | 1 | 3 | 4 |
| TUR106 | Önbüro Yönetimi | 2 | 1 | 3 | 4 |
| TUR108 | Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| TUR110 | Temizlik Hizmetleri İşletmeciliği | 2 | 1 | 3 | 3 |
| | TOPLAM | | | 28 | 29 |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| BEG102 | Beden Eğitimi II. | 0 | 1 | 1 | 1 |
| GSN102 | Güzel Sanatlar II. | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 3.DÖNEM | | | | | |
| D.KODU | DERSİN ADI | TEORİK | UYG. | TOPLAM | ECTS |
| | Zorunlu Dersler | | | | ECTS |
| TUR203 | Turizm Pazarlaması | 2 | 1 | 3 | 3 |
| TUR205 | Kongre ve Fuar Yönetimi | 2 | 2 | 4 | 4 |
| TUR207 | Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri | 2 | 1 | 3 | 4 |
| TUR201 | Turizm Mevzuatı | 2 | 0 | 2 | 3 |
| TUR209 | Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü | 2 | 0 | 2 | 3 |

| | | | | | |
|--------|--|---|---|-----------|-----------|
| YAD201 | Mesleki Yabancı Dil -I. | 2 | 2 | 4 | 4 |
| TUR211 | Gıda ve Personel Hijyeni | 2 | 0 | 2 | 3 |
| | TOPLAM | | | 20 | 24 |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| TUR213 | Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği –I. | 2 | 2 | 4 | |
| TUR215 | Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi | 2 | 2 | 4 | |
| TUR217 | Endüstriyel Yiyecek Üretimi -I | 2 | 2 | 4 | |
| TUR219 | Önbüro ve Kat Hizmetleri Otomasyonu -I | 2 | 2 | 4 | |
| TUR221 | Kat Hizmetleri Yönetimi -I | 2 | 2 | 4 | |
| TUR223 | Özel İlgi Turizmi | 1 | 1 | 2 | |
| | Diğer Seçmeli Dersler | 2 | 2 | 4 | |

| 4.DÖNEM | | | | | |
|----------------|---|---------------|-------------|---------------|-------------|
| D.KODU | DERSİN ADI | TEORİK | UYG. | TOPLAM | ECTS |
| | Zorunlu Dersler | | | | |
| | ÖNBÜRO VE KAT HİZMETLERİ DALI (A) | | | | |
| TUR202 | Odalar Bölümü Yönetimi | 2 | 1 | 3 | 2 |
| TUR204 | Kat Hizmetleri Yönetimi -II | 2 | 2 | 4 | 4 |
| TUR206 | Önbüro ve Kat Hizmetleri Otomasyonu -II | 2 | 2 | 4 | 4 |
| TUR208 | Mobilya ve Oda Dizaynı | 2 | 1 | 3 | 2 |
| YAD202 | Mesleki Yabancı Dil -II | 2 | 2 | 4 | 4 |
| | Staj | | | | 8 |
| | TOPLAM | | | 18 | 24 |
| | YIYECEK-İÇECEK VE MUTFAK DALI (B) | | | | |
| TUR210 | Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü | 2 | 1 | 3 | 2 |
| TUR212 | Yiyecek-İçecek İşletmeciliği -II | 2 | 2 | 4 | 4 |
| TUR214 | Endüstriyel Yiyecek Üretimi -II | 2 | 2 | 4 | 4 |
| TUR216 | Yiyecek-İçecek Hizmetleri Otomasyonu -I | 2 | 1 | 3 | 2 |
| YAD202 | Mesleki Yabancı Dil -II | 2 | 2 | 4 | 4 |
| | Staj | | | | 8 |
| | TOPLAM | | | 18 | 24 |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| TUR218 | Turizm İşletmelerinde Etik | 1 | 1 | 2 | |
| TUR226 | Konaklama İşletmeleri Muhasebesi | 2 | 0 | 2 | |
| TUR220 | Yönlendirilmiş Çalışma | 1 | 1 | 2 | |
| İŞL202 | İnsan Kaynakları Yönetimi | 1 | 1 | 2 | |
| TUR222 | Turizm ve Çevre | 1 | 1 | 2 | |
| TUR224 | Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim | 2 | 0 | 2 | |
| HUK206 | İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku | 2 | 0 | 2 | |
| İŞL103 | Girişimcilik | 1 | 1 | 2 | |
| | Diğer Seçmeli Dersler | 2 | 2 | 4 | |

TDE101 - 101 TÜRK DİLİ I

TDE101- 101 Türk Dili I

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|---------------|-------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |

| | |
|------------------------------|---|
| Dersin İçeriği | Dil ,diller ve Türk dili Dil bilgisi,sözcük,cümle Kelime Türleri Anlatımın öğeleri ve anlatım türleri Düzenli ve etkili konuşmanın temel ilkeleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Dilin,insan aklının ürünü olduğunu kavrayabilme. Türk dilinin yapısal özelliklerini ve zenginliğini kavrayabilme. Yazılı anlatımda başarılı olmanın yollarını kavrayabilme. Araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Türk Dili 1-II, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü, süreli yayınlar |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Vedat Balkan |

TAR101 - 103 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ

TAR101 - 103 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Temel kavramlar Türk İnkılâbı öncesinde Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar Türk İnkılâbının hazırlık dönemi Türk İstiklâl Savaşı |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İnkılâp ve benzeri kavramları kavrayabilme. Osmanlı Devletinin son dönemlerinde batılılaşma adına yapılan çalışmaları ve bunların Atatürk dönemi inkılâplarına etkisini kavrayabilme. Türk İstiklâl Savaşını ve Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşunu kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | R. Turan v.d., Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Mustafa Karazeybek |

YAD103/105/101 – 111/103/109 YABANCI DİL I

YAD103/105/101 – 111/103/109 Yabancı Dil I

(4-0) 4

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, dinleme-anlama, yazma, okuma-anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar, Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman Zeit für Deutsch, Themen (Lehrwerk für Deutsch als Fremdsprache) |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | İngilizce, Almanca, Fransızca |
| Öğretim Elemanı | Engin Aytekin (İng), Ahmet Çetin (Alm), Hilmi Uçan (Fra) |

BİL111 - 115 BİLGİSAYAR I

BİL111 - 115 Bilgisayar I

(2-2) 4

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Windows işletim sistemi, Microsoft Office, internet Explorer |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Windows işletim sisteminde temel işlevleri yapabilme, Ofis programlarını temel düzeyde kullanabilme, internet işlemlerini kullanabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40), bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H. Hüseyin SOYBALI |

TUR101 - 117 TURİZM EKONOMİSİ

TUR101 -117 Turizm Ekonomisi

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|---------------|-------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |

| | |
|------------------------------|---|
| Dersin İçeriği | Turizm ekonomisi ve ilgili temel kavramlar, turizm piyasası; turizm arzı, turizm talebi, turizm sektöründe fiyat oluşumu, turizm sektöründe piyasa türleri, turizmin ekonomik etkileri; turizmin parasal ve reel etkileri, para operasyonlarının turizme etkileri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İktisadi sektörler içinde turizm sektörünün yerini kavrayabilme, turizm piyasasını tanıyabilme, turizmin ekonomik etkilerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Turizm Ekonomisi, Yrd. Doç. Dr. Özcan Yağcı, Detay Yayıncılık |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40) bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

TUR103 - 119 BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA

TUR103 - 119 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama

(2-1) 3

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Sağlıklı beslenme için gerekli besinler, özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri, menü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir. Misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına göre uygun menülerin standart reçetelerin porsiyonların oluşturulması |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yeterli ve dengeli beslenebilmek için gerekli olan günlük besin ihtiyacını ve beslenme ilkelerini kavrayabilme, çeşitli beslenme şekilleri arasındaki farkları ve menü planlaması yapmayı kavrayabilme, sağlıklı beslenme için günlük menü planlarını ve standart reçeteleri hazırlayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Türkan, Cemal, 2004, Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Yiğit, Vural ve Tayfun Duran, 1997, Toplu Beslenme Teknolojisi 1. Sökmen, Alptekin, 2001, Konaklama ve Yiyecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları. |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Vize(% 40 = % 10 Ödev, %30 Yazılı Sınav), Final(%60 = % 40 yazılı sınav, % 20 ödev) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Asuman Pekiyan |

TUR105 - 121 TEMİZLİK ÜRÜNLERİ KULLANIMI VE DENETİMİ

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Plan ve programlar doğrultusunda temizlik standartlarının belirlenmesi, temizlik ürün kullanımında uygulama prensipleri, kullanım maliyetleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Önemli maliyetlere sahip temizlik ürünlerinin kullanımı aşamasında miktar-zaman sıklığı-uygulanan temizlik yöntemini kavrayabilme, birim maliyet açısından ve temizlik performanslarını kontrol edip kullanım maliyetlerini hesaplayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Meryem Akoğlan Kozak, Temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40) bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

TUR107 - 123 ÖNBÜRO İŞLEMLERİ

TUR107 - 123 Önbüro İşlemleri

(2-0) 2

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ön büro, organizasyonu, çalışanların görevleri, diğer bölümlerle fonksiyonel ilişkisi hakkında genel bilgi, ön büroda kullanılan yabancı terimleri, kullanılan evrakların içerik ve işlevleri, otele giriş-çıkış, ön muhasebe işlemleri, problem çözme, bilgi verme, yönlendirme tekniklerini kavrayabilme ve olağan olmayan durumlarda sorumluluklar ve ilkeler |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Önbüro, organizasyonu, çalışanların görevleri ve diğer bölümlerle fonksiyonel ilişkisini kavrayabilme, yabancı terimlerin, kullanılan evrakların içerik ve işlevlerini anlayabilme, otele giriş çıkış ve ön muhasebe işlemlerini kavrayabilme ve yapabilme, yönetsel açıdan ön büroda karşılaşılabilecek durumları çözebilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ayhan Gökdeniz, Önbüro Yönetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40) bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR109 - 125 İLETİŞİM

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | İletişimin tarifi ve türleri, sözlü iletişim yazılı iletişim, meslek hayatında iletişim, grafik iletişim, teknolojik araçlarla iletişim |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğrencilerin sözlü ve yazılı iletişim yeteneklerini geliştirmek, mesleki konularla ilgili yazışma ilkelerini uygulayabilmek, iletişim tekniklerini karşılaştırıp uygun olanını uygulayabilmek |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | İrfan Mısırlı, Genel İletişim, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40) bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Yrd. Doç. Dr. İ. Hakkı Nakilcioğlu |

MAT113 - 127 TİCARİ MATEMATİK

MAT113 - 127 Ticari Matematik

(1-1) 2

(AKTS:2)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Yüzde hesapları, alış maliyet satış ve kar hesapları, oranlı bölme ve şirketler ile ilgili hesaplamalar, karışım bileşim problemleri, faiz hesapları, iskonto |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Ekonomik hayatı ilgilendiren konuları kavrayabilmek için gerekli yeterli matematik bilgilerine sahip olabilme ve bu sayede meslek derslerinde karşılaştıkları matematiksel işlemleri yapabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40) bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Doç. Dr. Veysel Kula |

GID103 - 129 GIDA TEKNOLOJİSİ

GID103 - 129 Gıda Teknolojisi

(1-1) 2

(AKTS:2)

| | |
|---------------|-------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |

| | |
|------------------------------|---|
| Dersin İçeriği | 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 teknolojilerini ve işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri. |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Gıda teknolojisinin tanımını kavrayabilme. Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimlerini, gıda bozulma etkenleri ve kontrolünü kavrayabilme. 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 tekniklerini kavrayabilme. Tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ, şeker, çay işleme teknolojilerini ve işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkelerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Sıdika Bulduk, Gıda Teknolojisi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40) bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Raziye Telli |

BEG101 - 105 BEDEN EĞİTİMİ I

BEG101 - 105 Beden Eğitimi I

(0-1) 1

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl / Güz Yarıyılı |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler. |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi |
| Öğretme Şekli | Anlatım ve uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr.Grv. Hüseyin Can Kay |

GSN101 - 107 GÜZEL SANATLARI

GSN101 - 107 Güzel Sanatlar I

(0-1) 1

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl / Güz Yarıyılı |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğrencilere branşlarının dışındada yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | CD, DVD, MP3, Çeşitli Sanat Dergileri -Tunalı, İsmail ;Greek Estetiği, Remzi Kitabevi -Tunalı , İsmail ;İ. Estetik, Remzi Kitabevi -Turani, Adnan; Sanat Terimleri Sözlüğü, Remzi Kitabevi -Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, Remzi Kitabevi -Turani, Adnan ; Çağdaş sanat Felsefesi, Remzi Kitabevi -Tunalı, İsmail ; Felsefenin Işığında Modern Resim, Remzi Kitabevi |
| Öğretme Şekli | Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Vize:%40 Final:%60 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr.Grv. Gökay TAZEGÜL gokaytazegul@hotmail.com |

TDE102 - 102 TÜRK DİLİ II

TDE102 - 102 Türk Dili II

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Yazılı ve sözlü anlatım türleri Noktalama ve yazım kuralları Anlatım bozuklukları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Günlük hayattaki yazılı anlatım türleri konusunu tanıyabilme. Noktalamanın yazılı anlatımdaki önemini kavrayabilme. Doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini kavrayabilme. Araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Erdoğan Boz, Türk Dili I-II, AKÜ Yayınları, Afyonkarahisar |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Vedat Balkan |

TAR102 - 104 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

TAR102 - 104 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Atatürk dönemi inkılâpları Atatürk dönemi Türkiye cumhuriyeti'nin dış siyaseti Atatürk ilkeleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşunu sağlayan Atatürk İnkılâplarını kavrayabilme. Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikasının esaslarını kavrayabilme. Atatürk İlkelerinin doğuş sebeplerini ve Atatürk ilkelerini kavratmak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | R. Turan v.d., Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Mustafa Karazeybek |

YAD104/106/102 – 112/114/110 YABANCI DİL II

YAD104/106/102 – 112/114/110 Yabancı Dil II

(4-0) 4

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma Okuma-Anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar, Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman Zeit für Deutsch, Themen (Lehrwerk für Deutsch als Fremdsprache) |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Gülin Sezgin (İng), Ahmet Çetin (Alm), Hilmi Uçan (Fra) |

BİL112 -116 BİLGİSAYAR II

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İşletim sistemleri konusunda yeterince bilgi ve beceri kazanmış mesleği ile ilgili tasarım paketlerini kullanılabilir bir duruma gelmiş öğrencinin, sektör bazında çok yaygın kullanılan bilgisayar destekli tasarım(CAD) paketlerini aktif ve etkin bir şekilde kullanabilme, bu paketi kendi mesleğinde kullanılabilir bir duruma getirecek bilgi ve beceri kazanabilme. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Lecture Notes |
| Öğretme Şekli | Ders verme, Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H. Hüseyin SOYBALI |

MUH101 -118 GENEL MUHASEBE

MUH101 -118 Genel Muhasebe

(1-1) 2

(AKTS:2)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Muhasebe bilgi sistemi ve muhasebe kavramı, kayıt yöntemleri, defter tutma ve muhasebe süreci. Tekdüzen muhasebe sistemi ve tek düzen hesap planı. Bilanço ve gelir tablosu. |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Muhasebe bilgi sistemi ve muhasebe kavramını anlayabilme, kayıt yöntemleri, defter tutma ve muhasebe sürecini kavrayabilme, Tekdüzen muhasebe sistemini anlayabilme ve planını uygulayabilme, Bilanço ve gelir tablosunu kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Prof.Dr.Halim SÖZBİLİR, Muhasebeye Giriş, Afyon, 2004 Prof.Dr.Ertuğrul Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |

| | |
|--------------------------|---|
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Zehra Soytekin |

TUR102 - 120 OTEL İŞLETMECİLİĞİ

TUR102 - 120 Otel İşletmeciliği

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Turizm ve konaklama endüstrisi, genel sınıflaması, tanımı, özellikleri. Otel işletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı ve verimlilik hesaplamaları. Otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonları. |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm ve konaklama endüstrisini tanıyabilme, Otel işletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı, ve verimlilik hesapları ilgili ilkeleri kavrayabilme, Otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonlarını tanıyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Hasan Olalı, Meral Korzay, Otel İşletmeciliği, Beta Yayınları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

TUR104 - 122 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ

TUR104 - 122 Mutfak Hizmetleri Yönetimi

(2-1) 3

(AKTS:4)

| | |
|-------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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, Mutfakta bilgisayar kullanımı |
| Önşart / Önerilen | Yok |

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin Amacı ve Hedefi | Mutfak yönetiminin temel ilkelerini kavrayabilme ve mutfağın fiziksel özelliklerini tanıyabilme. İş güvenliği ilkelerini uygulayabilme. Mutfak personelinin kişisel ve araç gereçler temizliği ile ilgili ilkeleri uygulayabilme. Gıda maddelerini beslenme değerleri, özellikleri ve özel durumu olanlara yönelik beslenme prensiplerini kavrayabilme. Üretim faktörleri maliyetleri hesaplayabilme ve satın alma ilkelerini uygulayabilme. Depolama yöntemleri ve türlerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir, Otel İşletmelerinde Mutfak yönetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Hümeysra Başat |

TUR106 -124 ÖNBÜRO YÖNETİMİ

TUR106 -124 Önbüro Yönetimi

(2-1) 3

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Yönetim ilkeleri, Önbüro yönetiminde güvenlik ve temizlik ilkeleri, Önbüro rezervasyon, resepsiyon, önkasa, santral işlemlerinin yönetimini ve kontrol süreçleri, Önbüroda üniformalı hizmetler yönetimi ve denetimi, Önbüroda gece hizmetleri yönetimi ve denetimi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yönetim ilkelerini kavrayabilme, Önbüro yönetiminde güvenlik ve temizlik ilkelerini kavrayabilme, Önbüro rezervasyon, resepsiyon, önkasa, santral işlemlerinin yönetimini ve kontrol süreçlerini kavrayabilme, Önbüroda üniformalı hizmetler yönetimi ve denetimini kavrayabilme, Önbüroda gece hizmetleri yönetimi ve denetimini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ayhan Gökdeniz, Önbüro Yönetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. Oktay Emir |

TUR108 - 126 YIYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ

TUR108 - 126 Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi

(2-1) 3

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yiyecek içecek hizmet işletmelerini detaylı tanıyabilme, Küçük, orta ve büyük kapasiteli yiyecek işletmelerini tanıyabilme aralarındaki farkları tanıyabilme, Yiyecek içecek hizmet işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon şekillerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Nilüfer Koçak, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi I, 1999, İzmir |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

TUR110 - 128 TEMİZLİK HİZMETLERİ İŞLETMECİLİĞİ

TUR110 – 128 Temizlik Hizmetleri İşletmeciliği

(2-1) 3

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | İşletme çeşitliliği ve sektörün yapısına göre temizlik programların oluşturulması, Temizlik hizmetleri işletmeciliğinde kontrol, denetim ve performans değerlendirme sisteminin oluşturulması, Temizlik hizmetleri işletmeciliğinde beklenen ve istenen temizlik programları dahilinde maliyet ve bütçe hazırlama ve pazarlama teknikleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Temizlik hizmeti talep eden sektörleri tanıyabilme, Bu taleplere uygun hizmet planı ve yöntemlerini kavrayabilme, Hizmetin üretilmesi, tüketilmesi sürecini denetlerken pazarlama yöntemlerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Meryem Akoğlan Kozak, Emine Yıldız Kale, Temizlik Hizmetleri İşletmeciliği, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl / Bahar Yarıyılı |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi |
| Öğretme Şekli | Anlatım ve uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir uygulamalı ara sınav (%50); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%50) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Okutman Eda Semikan ÖĞÜN |

GSN102 - 108 GÜZEL SANATLAR II

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl / Bahar Yarıyılı |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğrencilere branşlarının dışındada yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Yok |
| Öğretme Şekli | Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Vize:%40 Final:%60 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr.Grv.Güliden SAGUN gsagun_7@hotmail.com |

TUR203 - 201 TURİZM PAZARLAMASI

| | |
|---------------|-------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin İçeriği | Pazarlama-turizm pazarlaması ile ilgili temel kavramlar. Turizm işletmelerinde Pazar bölümlenmesi, Pazar ve pazarlama stratejileri . Turizm pazarlama karması elemanları ve pazarlama araştırmaları. Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Pazarlama-turizm pazarlama ile ilgili temel kavramları tanıyabilme. Turizm işletmelerinde Pazar bölünmesi, Pazar ve pazarlama stratejilerini kavrayabilme. Turizm pazarlama karması elemanları ile pazarlama araştırmalarını kavrayabilme. Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama tekniklerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Bahattin Rızaoğlu, Turizm Pazarlaması, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR205 - 203 KONGRE VE FUAR YÖNETİMİ

TUR205 - 203 Kongre ve Fuar Yönetimi

(2-2) 4

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Dünyada ve Türkiye 'de kongre ve fuar turizminin sosyal ,ekonomik ve kültürel boyutları. Kongre ve fuar organizasyonu ve yönetimi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm Endüstrisinde kongre ve fuar organizasyonlarının sosyo-ekonomik önemini kavrayabilme Uluslararası ve ulusal kongre turizminin temel özelliklerini kavrayabilme. Kongre organizasyonu faaliyetlerinde bulunan kurum-kuruluşların çalışmalarını ve amaçlarını kavrayabilme . Kongre ve fuar organizasyonunda tüm aşamalarındaki hazırlık tekniklerini ve süreçlerini kavrayabilme. Kongre ve fuar organizasyonlarında finansal planlama ve tabloları düzenleyebilme ilkesini bilme ve uygulayabilme. Kongre ve fuar turizmi hareketlerindeki kurum-kuruluşların tanıtım ve pazarlama stratejilerini (tekniklerini)kavrayabilme ve uygulaya bilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Yusuf Aymanıkuy, Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonu Yönetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

TUR207 - 205 TURİZM İŞLETMELERİNDE MALİYET ANALİZLERİ

TUR207 - 205 Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri

(2-1) 3

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Turizm muhasebesi ile turizm endüstrisindeki maliyet ilişkileri. Konaklama işletmelerinde maliyet yönetimi. Konaklama işletmelerinde maliyet teknikleri yöntemler, verimlilik ve uygulama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm muhasebesi ile turizm endüstrisindeki maliyet ilişkilerini kavrayabilme Konaklama işletmelerinde maliyet yönetimini öğrenebilme Konaklama işletmelerinde maliyet ve verimlilik ilişkilerini kavrayabilme ve uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Yaşar Yılmaz, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Yrd. Doç. Dr. Feyyaz Yıldız |

TUR201 - 207 TURİZM MEVZUATI

TUR201 - 207 Turizm Mevzuatı

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Turizm Hukuku ve Kaynakları. Türkiye’de Turizme İlişkin Yasal Düzenlemeler. Turizm Mevzuatı |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Hukuk ve hukukun kaynakları hakkında temel bilgileri kavrayabilme, Turizm hukukunun kaynaklarını ve kavramlarını kavrayabilme, Turizmde örgütlenmeye yönelik yasal düzenlemeleri tanıyabilme, Turizm yatırımlarının yönlendirilmesine yönelik hukuksal düzenlemeleri kavrayabilme, Turizmi teşvik yasalarını tanıyabilme Turistik tesisler yönetmeliğini tanıyabilme Seyahat Acenteleri ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrayabilme, Turizm Hukukunda uygulanan sözleşmeleri yapabilme. |

| | |
|------------------------------|---|
| | Turistin ve İşletmelerin hak ve yükümlülüklerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Faruk Andaç, Turizm Hukuku, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR209 - 209 SEYAHAT ACENTECİLİĞİ VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ

TUR209 - 209 Seyahat Acenteciliği Ve Tur Operatörlüğü (2-0) 2 (AKTS:3)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Seyahat acentelerini tanıyabilme Tur operatörlerini tanıyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | İrfan Mısırlı, Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

YAD201 - 211 MESLEKİ YABANCI DİL I

YAD201 - 211 Mesleki Yabancı Dil I (2-2) 4 (AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, Dinleme–Anlama, Yazma Okuma–Anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili anlayabilme, konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | İngilizce |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H. Hüseyin Soybalı |

TUR211 - 213 GIDA VE PERSONEL HİJYENİ

TUR211 - 213 Gıda ve Personel Hijyeni

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Hijyenin tanımını ve önemini. Bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgiler. Yararlı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler. Patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgiler. Besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeler |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Hijyenin tanımını ve önemini kavrayabilme. Bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgileri kavrayabilme Yararlı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgileri kavrayabilme Patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgileri kavrayabilme Besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeleri kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Semra Kayaardı, Gıda ve Personel Hijyeni, Sidas Yayınları, İzmir |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Veli Gök |

TUR213 - 215 YIYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ I

TUR213 - 215 Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği I

(2-2) 4

(AKTS:)

| | |
|-------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizmde yiyecek- içecek hizmetlerinin önemini kavrayabilme Yiyecek- içecek hizmeti veren işletmelerin sınıflarını ve nasıl işletmeye açılacaklarını kavrayabilme. Yiyecek -içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve verimlilik hesapları ile ilgili ilkeleri kavrayabilme. Yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonlarını tanıyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%30), bir uygulamalı final sınavı(%30), bir yazılı final sınavı(%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

TUR215 - 217 ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ YÖNETİMİ

TUR215 - 217 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi (2-2) 4 (AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | 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. |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İşletme içi ve işletme dışı yiyecek-içecek hizmetlerinin önemini kavrayabilme Ziyafet (Banket) ve catering tanımlarını kavrayabilme. Ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim şeklini ve yönetimin fonksiyonlarını tanıyabilme. Ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenleri kavrayabilme. Ziyafet ve ikram hizmetlerinin, satış ve pazarlaması ile ilgili ilkeleri kavrayabilme ve uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Nilgün Sevinç, Ziyafet ve İkram Yönetimi, 2004, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

TUR217 - 219 ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ I

TUR217 - 219 Endüstriyel Yiyecek Üretimi I (2-2) 4 (AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Yiyecek hazırlama teknikleri. Standart pişirme yöntemleri Standart yemek kalitesinde uygun yiyecek hazırlama. Yiyecek süsleme ve sunumu |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Mutfakta yiyecek temizleme, hazırlama tekniklerini kavrayabilme ve ilkeleri uygulayabilme. Yiyecek pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme. Yiyecek üretimi ve süslenerek sunumu ile ilgili konuları kavrayabilme ve yapabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Maviş, Fermani. Endüstriyel Yiyecek Üretimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003. Sökmen, Alptekin, 2005, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara Aktaş A. Ve Özdemir B. Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık, 2005, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Hatice Güney |

TUR219 - 221 ÖNBÜRO VE KAT HİZMETLERİ OTOMASYONU I

TUR219 - 221 Ön Büro ve Kat Hizmetleri Otomasyonu I

(2-2) 4

(AKTS:)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Programlar ile ilgili genel kavramlar. Programlardaki işletim yöntemleri, kullanımı ve teknikleri. Önbüro programları. Kat hizmetleri programı |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Otel otomasyonları hakkında genel bilgileri kavrayabilme. Önbüro bilgisayar (otomasyon) işletim yöntemlerini tanıyabilme. Önbüro bilgisayar işletim sistemini otel özelliklerine uygulayabilme. Bilgisayar kullanım yöntemlerini uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40), bir yazılı final sınavı (%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H. Hüseyin SOYBALI |

TUR221 - 223 KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ I

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Kat hizmetlerinde tesisin kuruluş aşamasında planlama ile ilgili işlevsel bilgiler. Kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi organizasyonla ilgili yönetsel bilgiler. Kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi koordinasyon ile ilgili yönetsel bilgiler |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İşletme özelliklerine göre, bölümün yönetsel davranışlarını oluşturmayı kavrayabilme. İşletmenin açılış öncesine kadar olan süreçte yönetsel bilgileri kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Meryem Akoğlan Kozak, Otel işletmelerinde kat hizmetleri yönetimi |
| Öğretim Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%30), bir uygulamalı final sınavı(%30), bir yazılı final sınavı(%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR223 - 225 ÖZEL İLGI TURİZMİ (BU DERS VERİLMİYOR)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramlar ve özellikler Özel ilgi grupları Özel ilgi turizm türleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramları ve özelliklerini kavrayabilme. Özel ilgi gruplarını tanıyabilme. Özel ilgi turizm türlerini tanıyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | |
| Öğretim Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%30), bir uygulamalı final sınavı(%30), bir yazılı final sınavı(%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | |

TUR202 - 202 ODALAR BÖLÜMÜ YÖNETİMİ

| | |
|---------------|---------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
|---------------|---------------------|

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Otel işletmelerinde odalar bölümü yönetim ilkelerini kavrayabilme Ön Büro ve kat hizmetleri bölümü faaliyetlerinin kontrolünü kavrayabilme Oda satış tekniklerini ve tahmin raporlarını kavrayabilme Oda fiyatı belirleme yöntemlerini kavrayabilme Ön büro bölümünün pazarlama çalışmalarını kavrayabilme Otel işletmelerinde getiri yönetimini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Hülya Kurgun, Konaklama işletmelerinde odalar bölümü yönetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR024 - 204 KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ II

TUR024 - 204 Kat Hizmetleri Yönetimi II

(2-2) 4

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Kat hizmetlerinde tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde iş gücü kaynağı yaratma ve yönetme bilgileri. Tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde devam eden eğitim işlevleri. Tesisin faaliyet sürecinde kat hizmetlerinde işin kontrolü, iş gücü denetimi ile ilgili yönetsel bilgiler. Kat hizmetlerinde çalışma performanslarının dönemsel olarak değerlendirilmesi ile ilgili yönetsel bilgiler |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İşletme özelliklerine uygun bölüm kontrol sistemlerini tanıyabilme Konaklama işletmelerinde üretilen hizmet kalitesi, işletme politikasına paralel departman politikası ile oluşan sistem araştırmasını kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Meryem Akoğlan Kozak, Otel işletmelerinde kat hizmetleri yönetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR206 - 206 ÖN BÜRO VE KAT HİZMETLERİ OTOMASYONU II

TUR206 - 206 Ön Büro ve Kat Hizmetleri Otomasyonu II (2-2) 4 (AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Önbüro programları. Kat hizmetleri programları. Laboratuar ve sektör uygulamaları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Önbüro bilgisayar işletim sistemini otel özelliklerine uygulayabilme. Bilgisayar kullanım yöntemlerini uygulayabilme. Labratuvar ve sektör uygulamaları |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H. Hüseyin SOYBALI |

TUR208 - 208 MOBİLYA VE ODA DİZAYNI

TUR208 - 208 Mobilya ve Oda Dizaynı (2-1) 3 (AKTS:2)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Konaklama işletmelerinde tüm mekanlarda kullanılan materyallerin dikey ve yatay yüzeylerindeki dokuların, işletme politikalarıyla doğru orantılı ,günlük kullanım özelliklerine ve yerleşim plan özelliklerine göre uygun ürün seçiminde dikkat edilecek ilkeleri kavrayabilme. Konaklama işletmelerinde tüm mekanlarda kullanılan materyallerin işletme politikası ile doğru orantılı oluşan hizmet imajına uygun tek tip dizayn ve estetiğin yaratılması ve sürekliliğinin sağlanması ile ilgili ilkeleri kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

YAD202 - 210 MESLEKİ YABANCI DİL II

YAD202 - 210 Mesleki Yabancı Dil II

(2-2) 4

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, Dinleme–anlama, Yazma, Okuma–anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili anlayabilme, konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınnav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H. Hüseyin SOYBALI |

TUR210 - 202 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ

TUR210 - 202Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü

(2-1) 3

(AKTS:2)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yiyecek içecek maliyet kontrol kavramını kavrayabilme. Ekonomik hedeflere ulaşmada maliyetleri kontrol altında tutabilme. Yiyecek içecek işletmelerinde standart-ürün, standart-verim metotlarını tanıyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Yaşar Yılmaz, Konaklama İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınnav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Zehra Soytekin |

TUR212 - 204 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ II

TUR212 – 204 Yiyecek İçecek İşletmeciliği

(2-2) 4

(AKTS:4)

| | |
|---------------|---------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizmde yiyecek- içecek hizmetlerinin önemini kavrayabilme Yiyecek- içecek hizmeti veren işletmelerin sınıflarını ve nasıl işletmeye açılacaklarını kavrayabilme. Yiyecek -içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve verimlilik hesapları ile ilgili ilkeleri kavrayabilme. Yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonlarını tanıyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

TUR214 - 206 ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ II

TUR214 - 206 Endüstriyel Yiyecek Üretimi II

(2-2) 4

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşların tanımı, özellikleri. Toplu beslenme üretiminde ve servislerinde yiyecek reçetelerinin standartlaştırılması ve değerlendirilmesi. Toplu beslenme hizmetlerinde yemek dağıtım yöntemleri. Toplu beslenme servislerinde sanitasyon |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Toplu beslenme yapılan işletmeleri tanıyabilme. Toplu beslenme üretiminde ve servislerinde yiyecek reçetelerinin standartlaştırılması ile ilgili ilkeleri kavrayabilme ve uygulayabilme. Toplu beslenme hizmetlerinde yemek dağıtım yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme. Toplu beslenme servisinde sanitasyon ilkelerini uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Maviş, Fermani. Endüstriyel Yiyecek Üretimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003. Sökmen, Alptekin, 2005, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara Aktaş A. Ve Özdemir B. Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık, 2005, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı (%60) |

| | |
|-----------------|------------------------|
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Hatice Güney |

TUR216-208 YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ OTOMASYONU I

TUR216-208 Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu I (2-1) 3 (AKTS:2)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Otel otomasyonları hakkında genel bilgiler. Yiyecek içecek hizmet işletmelerinde bilgisayar ve bilgisayar destekli hizmetleri tanıma. Yiyecek içecek hizmet işletmelerinde yapılan çalışmalarda teknolojiyi kullanım metotları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Otel otomasyonu hakkında genel bilgileri kavrayabilme. Yiyecek içecek hizmet işletmelerinde bilgisayar programlarını kavrayabilme. Yiyecek içecek hizmet işletmelerinde teknoloji kullanımını uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

YAD202 - 210 MESLEKİ YABANCI DİL II

YAD202 - 210Mesleki Yabancı Dil II (2-2) 4 (AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2nd Year Spring Term |
| Dersin Cinsi | Compulsory |
| Dersin İçeriği | Konuşma, Dinleme-anlama, Yazma, Okuma-anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili anlayabilme, konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | İngilizce |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H. Hüseyin Soybalı |

TUR218 - 214 TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK

TUR218 - 214 Turizm İşletmelerinde Etik (1-1) 2 (AKTS:)

| | |
|---------------|---------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |

| | |
|------------------------------|---|
| Dersin İçeriği | Etik kavramının kuramsal temelleri, etik davranışının toplumsal etkenleri Etik sistemleri Etik işlevleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Etik kavramının kuramsal temellerini ve etik dışı davranışların toplumsal etkenlerini kavrayabilme. Etik sistemlerini kavrayabilme. İşlevsel etik ilkelerini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

TUR226 - 226 KONAKLAMA İŞLETMELERİ MUHASEBESİ

TUR226 - 226 Konaklama İşletmeleri Muhasebesi (2-0) 2 (AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Turizm ve konaklama endüstrisi. Konaklama işletmelerinde hesap planı. Konaklama işletmelerinde muhasebe uygulamaları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm ve konaklama endüstrisini tanıyabilme. Konaklama işletmelerinde hesap planını kavrayabilme Konaklama işletmelerinde muhasebe uygulamalarını kavrayabilme ve uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Murat Azaltun, Ergün Kaya, Konaklama işletmelerinde muhasebe uygulamaları, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

TUR220 - 216 YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA

TUR220 - 216 Yönlendirilmiş Çalışma (1-1) 2 (AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Plân, Hazırlık ve Yazım, Anlatım |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğrencinin eğitiminde eksik olan yönlerini tamamlama eksikliğini hissettiği ve merak ettiği alanlarda araştırma yapmasını, rapor hazırlamasını ve sunuş yapmasını sağlamak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | None |

| | |
|--------------------------|--|
| Öğretme Şekli | Danışmanlık ve yönlendirme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınava (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

İŞL202 - 224 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

İŞL202 - 224 İnsan Kaynakları Yönetimi

(1-1) 2

(AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, örgütlenmesi ve çevresi İnsan kaynakları plânlaması İnsan kaynağını bulma, seçme ve yönlendirme İnsan kaynağının eğitimi ve geliştirilmesi İnsan kaynağının değerlendirilmesi ve ücretlendirilmesi İş ilişkileri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Bir organizasyonun insan kaynakları yönetimine ilişkin politika ve uygulamaları kavrayabilme. İnsan kaynaklarının sağlanması, eğitimi, geliştirilmesi ve ücretlerinin ödenmesinde uygulanan yöntemleri tanıyabilme. Organizasyon içerisinde insan kaynakları bölümü ile diğer bölümler arasındaki ilişkilerin uyum içerisinde yürütülmesini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Meryem Akoğlan Kozak, Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınava (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Yrd. Doç. Dr. Mustafa Hotamışlı |

TUR222 - 218 TURİZM VE ÇEVRE

TUR222 - 218 Turizm ve Çevre

(1-1) 2

(AKTS:)

| | |
|-------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |

| | |
|------------------------------|---|
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi ve etkileri ile ilgili genel kavramları tanıyabilme. Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri, çevreyle ilgili risk analizi, sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi ile ilgili konuları kavrayabilme. Turizm ve çevre dengesi, Türkiye’de turizm ve çevre politikaları ve ulusal-uluslararası standartları kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Nüzhet Kahraman, Turizm ve Çevre, Detay, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınava (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR224 - 220 KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE FİNANSAL YÖNETİM

TUR224 - 220 Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim (2-0) 2 (AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Konaklama işletmelerinde finansal yönetimin yeri, amacı, örgütlenmesi ile ilgili bilgileri kavrayabilme. Finansal analizde oranlar ve fon akım tabloları, çalışma sermayesi yönetimini kavrayabilir ve uygular. Konaklama işletmelerinde kullanılan finansman kaynaklarını kavrayabilir ve açıklar |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınava (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | |

HUK206 - 222 İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU (ŞU ANDA OKUTULMUYOR)

HUK206 - 222 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku (2-0) 2 (AKTS:)

| | |
|-------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Bireysel iş hukuku Toplu iş hukuku Sosyal güvenlik hukuku |
| Önşart / Önerilen | Yok |

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin Amacı ve Hedefi | İşyerinde çalışma barışının korunması açısından işçi ve işveren ilişkilerini düzenleyen yasal düzenlemeleri tanıyabilme. İşçi ve işverenin çalışma ilişkileri içerisinde yasal hak ve sorumluluklarını kavrayabilme. İşçi ve işverenin çalışma ilişkilerinde yasal düzenlemeleri uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | |

İŞL103 - 212 GİRİŞİMCİLİK
(ŞU ANDA OKUTULMUYOR)

İŞL103 - 212 Girişimcilik

(1-1) 2

(AKTS:)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Girişimcinin ortaya çıkışını ve girişimcinin iş hayatında başarılı olması yöntemlerini kavrayabilme. Küçük işletmeleri ve ekonomideki rollerini kavrayabilme. Küçük işletmelerin kuruluş şekillerini ve yönetimini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | |