

DERS BİLGİ FORMU

Ders Adı: ÖN BÜRO HİZMETLERİ		Ders Kodu: TOİ 1001	Ders Düzeyi: Önlisans				
Programı: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ							
AKTS Kredisi 4	Yıl-Dönem: 1-1	Seçmeli/Zorunlu: ZORUNLU	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		Öğretim Eleman(lar)ı:					
T	2	U	0	L	0	K	2
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sınıf, ders kitabı, örnek araştırmalar							
Dersin Amaçları: Bu derste ön büro hizmetlerinin yürütülmesine rehberlik etme ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır							
Ders İçeriği ve Haftalara Göre Dağılımı							
I. Hafta	Ön büro Hizmetleri						
II. Hafta	Vücut Bakımında Dikkat Edilecek Hususlar						
III. Hafta	Üniforma Kontrolünde Dikkat Edilecek Hususlar						
IV. Hafta	Çalışma Çizelgesi ve Dağılımı Yapılırken Dikkat Edilecek Hususlar						
V. Hafta	Önbüro Departmanında Konukları Karşılıyarak Bagajlarını Taşıma ve Araçlarını Park Etme						
VI. Hafta	Önbüro Departmanında Kullanılan Donanımlar ve Formlar						
VII. Hafta	Önbüro Departmanı ile Kat Hizmetleri Departmanı Arasındaki İlişki						
VIII. Hafta	Önbüro Departmanı ile Yiyecek İçecek Departmanı Arasındaki İlişkiler						
IX. Hafta	Önbüro Departmanı ile Mali ve İdari İşler Departmanı Arasındaki İlişki						
X. Hafta	Önbüro Departmanı ile Teknik Servis Departmanı Arasındaki İlişki						
XI. Hafta	Önbüro Departmanı ile Satış Pazarlama Departmanı Arasındaki İlişki						
XII. Hafta	Ön büro- Yiyecek İçecek Hizmetleri Departmanları Arasındaki Koordinasyonu Sağlayan Raporlar ve Formlar						
XIII. Hafta	Önbüro Departmanı ile Güvenlik Departmanı Arasındaki İlişki						
XIV. Hafta	Ön büro- Teknik Servis Departmanları Arasındaki Koordinasyonu Sağlayan Raporlar ve Formlar						
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Ön büro hizmetlerini tanımak Kişisel hazırlık yapmak İş organizasyonu yapmak Ön büro işlemlerinin yürütülmesini sağlamak departmanlarla koordinasyonu sağlamak							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara sınav (%30) Ödev (%20)-Yarıyıl Sonu Sınavı (%50)							
Ders Kitabı: Konaklama İşletmelerinde Önbüro Yönetimi, Medet Yolal, Murat Emeksiz (Detay Yayıncılık); Konaklama İşletmelerinde Önbüro Operasyonları Ve Yönetimi [Örnek Önbüro Modülleri] ; Yrd. Doç. Dr. Ayhan Gökdeniz / Yrd Doç. Dr. Yakup Dinç, Konaklama İşletmelerinde Önbüro İşlemleri Ve Yönetimi, Nevzat Erarslan; Konaklama İşletmelerinde Önbüro Yönetimi, Prof. Dr. Burhan Şener; Konaklama İşletmelerinde Önbüro Yönetimi, Yrd. Doç. Dr. Kemal Kantarcı							
Önerilen Kaynaklar:							
Ön/yan Koşulları:							

DERS BİLGİ FORMU

Ders Adı: OTEL İŞLETMECİLİĞİ		Ders Kodu: TOİ 1009	Ders Düzeyi: Önlisans
Programı: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ			
AKTS Kredisi 4	Yıl-Dönem: 1-1	Seçmeli/Zorunlu: ZORUNLU	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi: T 2 U 0 L 0 K 2	Öğretim Eleman(lar): Bilgin GÜNER		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sınıf ortamında düz anlatım ve soru cevap yöntemleri kullanılır. Ders kitabı ve ilgili konulara dönük bilimsel makalelerden yararlanır.			
Dersin Amaçları: Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında “Otel İşletmeciliği – Yatırım- Yönetim- Planlama- Kontrol kavramları”nı açıklamak yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği ve Haftalara Göre Dağılımı			
I. Hafta	İş, İşletme ve Üretim Kavramları		
II. Hafta	İşletmelerde Rasyonellik İlkeleri		
III. Hafta	İşletme Amaçları ve İşletme İşlevleri ile Yönetim ve İşlevleri		
IV. Hafta	İşletmelerin Sınıflandırılması ve Turizm İşletmeleri		
V. Hafta	Turizm İşletmelerinin Sınıflandırılması, Özellikleri ve Otel İşletmeleri		
VI. Hafta	Otel işletmelerinin Dünyada ve Türkiye’de Tarihsel Gelişimi		
VII. Hafta	Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik (Genel Hükümler, Asli Konaklama Tesislerinin Genel Nitelikleri ve Oteller)		
VIII. Hafta	ARASINAV		
IX. Hafta	Otel İşletmelerinin Özellikleri ve Sınıflandırılması ve Uluslar arası Bazı Sınıflandırma Sistemleri		
X. Hafta	Otel İşletmelerinin Kuruluş Yerini Etkileyen Etkenler		
XI. Hafta	Otel İşletmelerinin Kuruluş Yeri Analiz Çalışmaları		
XII. Hafta	Otellerin Yönetim ve Organizasyonu		
XIII. Hafta	Otel Personeli ve Yönetici Görevleri İş ve Görev Tanımları		
XIV. Hafta	Otel İşletmeleriyle Uyumlu Yönetim Türleri ve Toplam Kalite Yönetimi		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: İşletme ve işlevlerini açıklayabilmek, otel işletmelerinin sınıflandırılmasını açıklayabilmek, otel işletmelerinin kuruluş yerini etkileyen etkenleri ve yapılabirlik çalışmalarını bilmek, otel işletmelerinde organizasyon yapısını açıklamak, otel işletmeleriyle uyumlu yönetim sistemlerini açıklayabilmek.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara sınav (%30) Ödev (%20)-Yarıyıl Sonu Sınavı (%50)			
Ders Kitabı: Ders notu verilmektedir.			
Önerilen Kaynaklar: Otel İşletmeciliği, Hasan OLALI ve Meral KORZAY; Otel İşletmelerinde Verimlilik Analizleri, Saime ORAL, Otel İşletmeciliği, Editör: Nazmi KOZAK; Ömer AKAT, TURİZM İŞLETMECİLİĞİ; Otel Yönetimi, Fermani MAVİŞ; Otel İşletmelerinin Yönetimi, Orhan BATMAN.			
Ön/yan Koşulları: Yok.			

DERS BİLGİ FORMU

Ders Adı: KAT HİZMETLERİ		Ders Kodu: TOİ 1003	Ders Düzeyi: Önlisans
Programı: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ			
AKTS Kredisi 4	Yıl-Dönem: 1-1	Seçmeli/Zorunlu: ZORUNLU	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi: T 2 U 2 L 0 K 3	Öğretim Eleman(lar): GÜLŞAH ÇEKEN		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sınıf ortamında düz anlatım ve soru cevap yöntemleri kullanılır. Ders kitabı ve ilgili konulara dönük bilimsel makalelerden yararlanır.			
Dersin Amaçları: Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programındaki öğrencilere “konaklama işletmelerinde kat hizmetleri departmanının yeri ve önemini açıklayabilme yeterliliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği ve Haftalara Göre Dağılımı			
I. Hafta	KHB'nin Kavramsal Açıdan İncelenmesi		
II. Hafta	Konaklama İşletmelerinde KHB'nin Ana Hatlarıyla İncelenmesi		
III. Hafta	KHB'de Planlama Süreci		
IV. Hafta	KHB'de Planlama Süreci		
V. Hafta	KHB'de Örgütlenme Süreci		
VI. Hafta	KHB'de Eşgüdüm Sağlama Süreci		
VII. Hafta	KHB'de Eşgüdüm Sağlama Süreci		
VIII. Hafta	ARA SINAV		
IX. Hafta	KHB'de Denetim Süreci		
X. Hafta	KHB'de İşlerin Organize Edilmesi ve Programlanması Süreci		
XI. Hafta	KHB'de Temizlik: Kavramsal ve Yönetsel Analiz		
XII. Hafta	KHB'de Temizlik: Kavramsal ve Yönetsel Analiz		
XIII. Hafta	KHB'de Mesleki Sağlık ve Güvenlik,Hijyen ve Sanitasyon		
XIV. Hafta	KHB'de Performans Ölçme ve Performans Boyutlarının Analizi		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: KHB'de organizasyon yapabilme bilgi ve becerisini kazanmak;KHB'de tekniğe uygun olarak oda temizliği, yatak yapımı vb. temizlik kurallarını öğrenmek			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara sınav (%25) Proje-Uygulama(%25)Yarıyıl Sonu Sınavı (%50)			
Ders Kitabı: Çağdaş Kat Hizmetleri Yönetimi,Oya AYTEMİZ SEYMEN,Barış ERDEM,Melike GÜL;Otel İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi,Meryem AKOĞLAN KOZAK			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları: Yok			

DERS BİLGİ FORMU

Ders Adı: YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I		Ders Kodu: TOİ 1007	Ders Düzeyi: Önlisans
Programı: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ			
AKTS Kredisi 6	Yıl-Dönem: 1-1	Seçmeli/Zorunlu: ZORUNLU	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi: T 4 U 2 L 0 K 6	Öğretim Eleman(lar): Metin PEKÇETİN		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sınıf ortamında düz anlatım, soru cevap ve uygulama yöntemleri kullanılır. Ders kitabı ve ilgili konulara dönük bilimsel makalelerden yararlanır.			
Dersin Amaçları: Bu dersle, yiyecek-İçecek işletmelerinde, servis öncesi yapılacak işleri, sipariş alma ve alınan siparişin servisi ile kasa işlemleri konusunda beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği ve Haftalara Göre Dağılımı			
I. Hafta	Konaklama ve yiyecek-İçecek işletmelerinin tarihsel gelişimi Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması		
II. Hafta	Yiyecek-İçecek Bölümünde çalışan personellerin sınıflandırılması ve görevleri		
III. Hafta	Servis bölümünde kullanılan araçların ve servis malzemelerinin tanıtılması, temizliği ve bakımı		
IV. Hafta	Servis bölümünde kullanılan araçların ve servis malzemelerinin tanıtılması, temizliği ve bakımı		
V. Hafta	Servis alanlarında hijyen		
VI. Hafta	Konuğa servis için sağından, solundan yaklaşma Elde tabak taşıma teknikleri Elde bardak taşıma teknikleri		
II. Hafta	Tepsi ile taşıma, yemek servisinde kullanılan maşa ve maşa kullanma teknikleri, masadaki kırıntıların temizlenmesi, su ve ekmek servisi		
VIII. Hafta	ARA SINAV		
IX. Hafta	Uluslar arası servis çeşitleri		
X. Hafta	Mise en place ve servis		
XI. Hafta	Müşteri karşılama, menü sunumu, sipariş alma, servisin yapılması, boşların toplanması ve hesabın tahsil edilmesi		
XII. Hafta	Büfe tanzimi ve büfe servisi Müşteri masasında yapılan çalışmalar		
XIII. Hafta	İçkiler hakkında genel bilgiler ve içecek servis usulleri		
XIV. Hafta	İçkiler hakkında genel bilgiler ve içecek servis usulleri		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Servis öncesi işlemleri yapmak Servisi gerçekleştirmek Hesap işlemlerini gerçekleştirmek Servis kapanış işlemlerinin yapılmasını sağlamak			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara sınav (%25) Proje-Uygulama (%25) Yarıyıl Sonu Sınavı (%50)			
Ders Kitabı: Konaklama & Ağırlama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi, Yaşar Yılmaz			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları: Yok			

Ders Adı: GENEL TURİZM		Ders Kodu: TOİ 1005	Ders Düzeyi: Önlisans
Programı: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ			
AKTS Kredisi 3	Yıl-Dönem: 1-1	Seçmeli/Zorunlu: ZORUNLU	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi: T 3 U 0 L 0 K 3	Öğretim Eleman(lar): Bilgin GÜNER		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sınıf ortamında düz anlatım ve soru cevap yöntemleri kullanılır. Ders kitabı ve ilgili konulara dönük bilimsel makalelerden yararlanır.			
Dersin Amaçları: Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programındaki öğrencilere “temel seyahat-turizm kavramlarını” açıklayabilme yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği ve Haftalara Göre Dağılımı			
I. Hafta	Turizm ve Turist Kavramı		
II. Hafta	Turizm ve Diğer Bilim Dalları		
III. Hafta	Turizmin Çeşitleri		
IV. Hafta	Turizm Gelişmesine Etki Eden Öğeler		
V. Hafta	Turizm Endüstrisi		
VI. Hafta	Turizm Arzını Oluşturan Öğeler		
VII. Hafta	Turizm Talebini Oluşturan Öğeler		
VIII. Hafta	ARA SINAV		
IX. Hafta	Turizmin Ekonomik Sosyal ve Fiziksel Çevre İlişkisi		
X. Hafta	Turizm ve Çağdaş İnsan Hakları İlişkisi		
XI. Hafta	Türkiye Turizminde Faaliyet Gösteren Sivil Toplum Kuruluşları		
XII. Hafta	Türkiye’de Turizm ve Avrupa Birliği, Türkiye Turizmi İlişkisi		
XIII. Hafta	Türkiye’de Turizmin Sorunları		
XIV. Hafta	Uluslar arası Turizm ve Geleceğe Yönelik Eğilimler		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Temel turizm kavramlarını açıklamak, Turizmin gelişmesine etki eden faktörleri proaktif bir şekilde içselleştirmek, Turizm endüstrisini ve işletmelerini açıklayabilmek, Türkiye turizmini ve uluslar arası turizm eğilimlerini açıklamak.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara sınav (%40) Proje-Yarıyıl Sonu Sınavı (%60)			
Ders Kitabı: GENEL TURİZM İlkeler-Kavramlar, Nazmi-Meryem-Metin Kozak			
Önerilen Kaynaklar: GENEL TURİZM, Ziya ERALP; TURİZM, Öcal USTA; TURİZME GİRİŞ , Zekai BAYER; TURİZM, Tunca TOSKAY.			
Ön/yan Koşulları: Yok			