

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

1.YARIYIL							
KOD	DERS ADI	T	P	D.S.	KR.	D.T.	AKTS
ATİ101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-1	2	0	2	2	Z	2
TDİ101	TÜRK DİLİ-1	2	0	2	2	Z	2
YDİ101	YABANCI DİL-1	2	0	2	2	Z	2
TOİ101	ÖNBÜRO HİZMETLERİ	1	1	2	2	M	4
TOİ103	GENEL TURİZM	3	0	3	3	M	3
TOİ105	KAT HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLEMLERİ	1	1	2	2	M	3
TOİ107	MENÜ PLANLAMA	2	1	3	3	M	4
TOİ109	TURİZM EKONOMİSİ	2	0	2	2	M	4
	SEÇMELİ DERS				3		3
	SEÇMELİ DERS				2		3
<b>TOPLAM</b>					<b>23</b>		<b>30</b>
SEÇMELİ DERSLER*							
TOİ113	İLETİŞİM	2	0	2	2	S	3
TOİ117	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ	2	1	3	3	S	3
TOİ111	KONUK GİRİŞ-ÇIKIŞ İŞLEMLERİ	2	0	2	2	S	3

\* EN AZ 6 (ALTI) AKTS DERS SEÇİLECEKTİR.

2.YARIYIL							
KOD	DERS ADI	T	P	D.S.	KR.	D.T.	AKTS
ATİ102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-2	2	0	2	2	Z	2
TDİ102	TÜRK DİLİ-2	2	0	2	2	Z	2
YDİ102	YABANCI DİL-2	2	0	2	2	Z	2
TOİ104	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	2	0	2	2	M	4
TOİ106	ÖNBÜRODA ODA İŞLEMLERİ	1	1	2	2	M	3
TOİ110	TURİZM COĞRAFYASI-1	2	0	2	2	M	3
	SEÇMELİ DERS				2		3
	SEÇMELİ DERS				3		3
STJ102	STAJ (30 İŞ GÜNÜ)	0	0	0	0	Z	8
<b>TOPLAM</b>					<b>17</b>		<b>30</b>
SEÇMELİ DERSLER*							
TOİ112	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	1	1	2	2	S	3
TOİ114	GENEL MUHASEBE	2	2	4	3	S	3
TOİ116	GENEL PAZARLAMA	2	0	2	2	S	3
TOİ102	ÖZEL İLĞİ TURİZMİ	3	0	3	3	S	3

\* EN AZ 6 AKTS DERS SEÇİLECEKTİR.

3.YARIYIL							
KOD	DERS ADI	T	P	D.S.	KR.	D.T.	AKTS
TOİ201	MESLEKİ YABANCI DİL-1 (İNG-ALM-RUS)	2	2	4	3	M	3
TOİ203	KAT HİZMETLERİ	2	1	3	3	M	4
TOİ205	TURİZM MEVZUATI	2	0	2	2	M	3
TOİ207	TURİZM PAZARLAMASI	3	0	3	3	M	4
TOİ209	TUR OPERATÖRLÜĞÜ VE SEYAHAT ACENTECİLİĞİ	2	1	3	3	M	3
TOİ215	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ-1	3	3	6	5	M	7
	SEÇMELİ DERS				2		3
	SEÇMELİ DERS				2		3
<b>TOPLAM</b>					<b>23</b>		<b>30</b>
SEÇMELİ DERSLER*							
TOİ219	HALKLA İLİŞKİLER	2	0	2	2	S	3
TOİ223	MESLEK ETİĞİ	2	0	2	2	S	3
TOİ217	GENEL ALAN KONTROLÜ	2	0	2	2	S	3
TOİ221	TURİZM COĞRAFYASI-2	2	0	2	2	S	3

\* EN AZ 6 (ALTI) AKTS DERS SEÇİLECEKTİR.

4.YARIYIL							
KOD	DERS ADI	T	P	D.S.	KR.	D.T.	AKTS
TOİ202	MESLEKİ YABANCI DİL-2 (İNG-ALM-RUS)	2	2	4	3	M	3
TOİ206	OTELÇİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ	2	2	4	3	M	4
TOİ208	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	0	2	2	M	3
TOİ212	DEKORASYON HİZMETLERİ	2	0	2	2	M	3
TOİ218	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ-2	3	2	5	4	M	5
TOİ226	ÖNBÜRODA RAPORLAMA İŞLEMLERİ	2	0	2	2	M	3
	SEÇMELİ DERS				3		3
	SEÇMELİ DERS				2		3
	SEÇMELİ DERS				3		3
<b>TOPLAM</b>					<b>24</b>		<b>30</b>
SEÇMELİ DERSLER*							
TOİ228	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	3	0	3	3	S	3
TOİ216	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	0	2	2	S	3
TOİ222	KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	2	1	3	3	S	3
TOİ224	REKREASYON VE ANİMASYON YÖNET.	2	0	2	2	S	3

\* EN AZ 9 ( DOKUZ ) AKTS DERS SEÇİLECEKTİR.

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**I. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ**

**ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ – I ( 2 0 2) AKTS : 2**

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersini okumanın amacı ve İnkılâp kavramı, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını ve Türk İnkılâbını hazırlayan sebepler, iç sebepler, dış sebepler, Osmanlı İmparatorluğu'nun jeopolitik konumu, Osmanlı İmparatorluğu'nun parçalanması; Trablusgarp Savaşı; Balkan Savaşları; Birinci Dünya Savaşı, Osmanlı İmparatorluğu'nun savaştığı cepheler ve Çanakkale Savaşları, Mondros Ateşkes Antlaşması; İşgaller Karşısında Memleketin Durumu Ve Mustafa Kemal Paşa'nın Tepkisi; Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, İzmir'in İşgali, Yararlı ve Zararlı Cemiyetler ve Ermeni Meselesi, Milli Mücadele için ilk adım; Kongreler yoluyla teşkilatlanma, Kuva-yı Milliye ve Misak-ı Milli; T.B.M.M.'nin açılması; T.B.M.M.'nin İstiklal Savaşının yönetimini ele alması, 1920 yılında yaşanan siyasi gelişmeler, Düzenli Ordu'ya geçiş, Sakarya Savaşı'na kadar Milli Mücadele, Sakarya Savaşı ve Büyük Taarruz , Mudanya'dan Lozan'a; Mudanya Mütarekesinin imzalanması, Eğitim, kültür, sosyal ve iktisadi alanında milli mücadele.

**TÜRK DİLİ-I (2 0 2) AKTS : 2**

Dilin tanımı, özellikleri/Dil-millet ilişkisi, Dil-kültür ilişkisi, Dil aileleri, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin tarihi gelişimi, Türk dilinin bugünkü durumu, Tarihi ve günümüz örnekleri, Lehçe-Şive- Ağız, Dil bilgisinin tanımı, bölümleri, Türk dilinin özellikleri, Ses bilgisi, Türkçenin ses durumu, özellikleri ve seslerin sınıflandırılması, Türkçenin yazım kuralları, Türkçenin yazım kuralları ve uygulama, Noktalama işaretleri, Noktalama işaretleri ve uygulama, Türkçenin kelime yapısı ve ekler, Yapım ve çekim ekleri, Kelime yapısı ve ekler

**YABANCI DİL– I (2 0 2) AKTS : 2**

Introducing and greeting people, Describing family members, Telling the time and dates, can / can't, Directions, Simple Present Tense, Simple Present Tense, Future Tense, Future Tense, Offers and Requests, Present Continuous Tense, Present Continuous Tense, Quantities, Past Simple Tense

**ÖNBÜRO HİZMETLERİ (1 1 2) AKTS:4**

Ön büro hizmetlerini tanımak,Kişisel hazırlık yapmak,İş organizasyonu yapmak,Ön büro işlemlerinin yürütülmesini sağlamak,Diğer departmanlarla koordinasyonu sağlamak

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**GENEL TURİZM (3 0 3) AKTS:3**

Turizm ve Turist Kavramı, Turizmin İşlevleri, Turizm Endüstrisi, Seyahat Formaliteleri, Turizm ve Havayolu Ulaştırması, Turizm ve Karayolu Ulaştırması, Turizm ve Denizyolu, Turizm ve Demiryolu Ulaşımı

**KAT HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLEMLERİ (1 1 2) AKTS:3**

Kişisel Hazırlık , Hijyen ve Sanitasyon , Dezenfektanlar ,Suların Dezenfektanı , Spa Merkezlerinin Dezenfektanı, Metal Yüzeyler, Ahşap Yüzeyler, Cam Yüzeyler, Diğer Yüzeyler, Tekstil Malzemeleri, Temizlik Araç Gereçleri ,İş Güvenliği Önlemleri, Genel Alanlardaki Tekstil Malzemeleri, Temizlik Araç Gereçleri

**MENÜ PLANLAMA (2 1 3) AKTS:4**

Menü ön hazırlıkları yapılması, Yemek reçeteleri oluşturmak, İçecek menüleri oluşturmak, Özel menüleri oluşturmak, Porsiyon maliyetlerini hesaplamak, Satış fiyatı, Ön hazırlıklar, Menü kartları, Menü ve arka hizmetler

**TURİZM EKONOMİSİ (2 0 2) AKTS:4**

Dış Ticaret , Dış Turizm Bilançosu , Turizmin Döviz Etkisi , Turizmin Gelir Etkisi , Turizmin İstihdama Etkisi , Turizmin Sektörlere Etkisi , Turizmin ekonomiye etkisi , Turizm talebini etkileyen faktörler , Turistik talebin tahminleme yöntemleri , Konaklama İşletmelerinin verileri , Diğer turizm işletmelerinin verileri , Dünya turizmi , Türkiye Turizmi ,Turizm işletmelerinin verilerinin analizi

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**I. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERİ**

**BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ (2 1 3) AKTS:3**

Bilişim teknolojileri, yazılım ve donanım ile ilgili temel kavramlar, genel olarak işletim sistemleri, kelime işlemleri programları, elektronik tablolar programları, veri sunumu, eğitimde İnternet kullanımı, bilişim teknolojilerinin sosyal yapı üzerindeki etkileri ve eğitimdeki yeri, bilişim sistemleri güvenliği ve ilgili etik kavramları.

**KONUK GİRİŞ-ÇIKIŞ İŞLEMLERİ (2 0 2) AKTS:3**

Konuk Giriş Öncesi Hazırlıklar, Gelecek Konuklar Listesi (Arrival List) Hazırlama, Münferit Konukların Oda Blokajı, Konuk Sicil Kartı (History Card) Tanımı, Grupların Girişinden Önce Yapılan Hazırlıklar, Özel Konukların Girişinden Önce Yapılan Hazırlıklar, Özel Oda Hazırlığı Ve İlgili Departmanlara Bilgi Verme, Konaklama Belgesini Doldurtma, Oda Foliosunun Kontrolü, Tesis Hakkında Bilgi Verme (İnfo), Konuklara Çevre Hakkında Bilgi Verme, Emanet Kasa İşlemleri, Konuğun Çıkış İşlemleri Öncesinde Yapılan Hazırlıklar, Hesap Kartı

**İLETİŞİM (2 0 2) AKTS:3**

İletişim temel kavramları, toplumsal yaşam ve iletişim, sözlü-yazılı-sözsüz iletişim, formal-informal iletişim

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**II. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ**

**ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II ( 2 0 2 ) AKTS :2**

Osmanlı Saltanatının kaldırılması, Lozan Barış Antlaşması, Türk inkılâbının stratejisi, siyasal alanda iki büyük inkılâp, Cumhuriyet yönetiminin kurulması ve halifelğin kaldırılması, Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası ve Takrir-i Sükûn dönemi; Şeyh Sait İsyanı, Atatürk'e suikast teşebbüsü, Çok partili hayata geçme denemesi, Serbest Cumhuriyet Fırkası'nın Kurulması; Menemen Olayı, Türk Hukuk İnkılâbı; eğitim ve kültür alanında yapılan inkılâplar. İktisadi inkılâp, sağlık alanında yapılan inkılâplar, Sosyal alanda yapılan İnkılaplar, Tarikat, tekke ve zaviyelerin kapatılması, Milletlerarası takvim, saat, rakam ve ölçüler; Atatürk'ün büyük Nutuk'u okuması. Soyadı Kanunu; Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikası; Atatürk dönemi Türk dış politikası, Atatürk İlkeleri; Cumhuriyetçilik ve Milliyetçilik İlkesi , Halkçılık ve Laiklik İlkesi, Devletçilik ve İnkılâpçılık İlkesi, Din ve Laiklik, Atatürk ideolojisine giriş; Atatürkçü düşünce sistemi, Atatürkçü düşünce sisteminde laiklik, Türkiye ve Atatürkçü düşünceye yönelik genel bir değerlendirme.

**TÜRK DİLİ-II ( 2 0 2 ) AKTS :2**

Cümle bilgisi, Cümle çeşitleri, Paragraf bilgisi, paragraf çeşitleri, paragrafın yapısı, Kompozisyon bilgileri, Konuşmaya dayalı (sözlü) anlatım türleri, Konuşmaya dayalı (sözlü) anlatım türleri, Yazılı anlatım türleri, Yazılı anlatım türleri, Güzel konuşma kuralları ve örnekleri, Resmi yazılar (özgeçmiş, dilekçe, rapor, Anlatım bozuklukları

**YABANCI DİL-II ( 2 0 2 ) AKTS :2**

Expressing Past to be (was –were) Past time expressions, Talking about past events Past Simple Tense Regular – irregular verbs, Talking about past events Past Simple Tense Regular – Irregular verbs, Identifying and Using Nouns Countable and Uncountable Nouns, Talking about Quantity Quantifiers (some-any- much-many-a lot of- a few- few- a little- little), Talking about future events Will - Be going to Future Time Expressions, Identifying and Using Adjectives – Adverbs, Comparing Things Comparative Structures , Comparing Things Superlative Structures, Talking about abilities and obligations Modals- I can -can't must- mustn't have to - don't have to, Giving advice, Expressing Requests and Offers Modals- should would like (to), Combining Nouns and Sentences Linking words (so, because, but, or, and), Using Articles Definite and Indefinite Articles a/an/the.

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**OTEL İŞLETMECİLİĞİ (2 0 2) AKTS:4**

Otel işletmesi tanımı ve özellikleri, Turizm Yatırım ve İşletmelerin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik, Otel işletmelerinin sınıflandırılması, Kuruluş yeri faktörleri ve maliyet hesaplamaları, Gider ve gelir hesapları, Odaların sınıflandırılması, Organizasyon tanımı , faydaları ve seçimi.

**ÖNBÜRODA ODA İŞLEMLERİ (1 1 2) AKTS:3**

Housekeeper raporu ile kontrol yapma, Vip konuk, Konuk taleplerini yerine getirme, Limitleri belirleme, Sorunların tespiti, Folyolar, Oda tipleri, Oda blokajı, Konuk giriş öncesi hazırlıkları, Fazla rezervasyon, Doluluk oranları.

**TURİZM COĞRAFYASI-1 (2 0 2) AKTS:3**

Akdeniz Bölgesi fiziki coğrafyası, Akdeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri , Ege Bölgesi fiziki coğrafyası, Ege Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri , Marmara Bölgesinin fiziki coğrafyası, Marmara Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Karadeniz Bölgesi fiziki coğrafyası, Karadeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri

**STAJ (0 0 0) AKTS: 8**

İş yerinde uygulama, İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**II. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERİ**

**MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ (1 1 2) AKTS:3**

Öğrencilere, Mutfağın önemi ve kapsamı hakkında taslak hazırlamak, Otel işletmelerinde mutfak bölümünü örneklemek, Mutfak yönetimi hakkında temel işlerin neler olduğu ayırt etmek, Mutfakta yapılan işlemlerin bölümlere göre temel özellikleri düzenlemek, Türk mutfağı ve kültürü, tarihi özellikleri ve Türk mutfağına ait temel yiyeceklerin otel işletmelerinde uygulanabilirliği ayırt etmek, Dünya da bilinen önemli mutfak kültürlerini temel özellikleri ve nitelikleri, bu mutfakların otel işletmelerinde olan uygulamaları hakkında taslak hazırlamak, Otel mutfaklarında ve elemanlarında hijyen ve temizlik uygulamalarını yönetmek, Mutfaklarda üretim süreci ve pişirme yöntemleri uygulamak, Mutfaklarda yiyecek üretimi ve maliyetlerini hesaplamak, Yemek pişirme süreçlerini ayırt etmek, Mutfağın fiziksel özelliklerini konunun uzmanları ile değerlendirmek,

**GENEL PAZARLAMA (2 0 2) AKTS:3**

İşletmenin mevcut pazarlama anlayışını analiz etmek ,İşletme ve pazarın durumuna göre pazarlama anlayışını belirlemek , Kontrol edilemeyen değişkenleri belirlemek, Pazar bölümlerini değerlendirmek Uygun bölümlerin hedef pazar olarak saptanmasına katkı sağlamak, Ürünün farklılaştırılmasına yardımcı olmak, Ürünün konumlandırılmasına yardımcı olmak, Ürünün yaşam dönemlerini saptayarak tedbirler alma, Fiyatın belirlenmesine yardımcı olmak, Fiyatın uyarlanmasını sağlamak, Fiyat değiştirme stratejilerine önerilerde bulunmak, Pazarlama kanallarını belirlemek, Pazarlama kanallarının tasarımının yapılmasına katkı sağlamak, Kanal sistemleri içinden en uygun olanının seçimine katkı sağlamak

**GENEL MUHASEBE (2 2 3) AKTS:3**

Muhasebe usul ve esaslarını uygulamak, Ana ve alt hesapları oluşturmak, Açılış kaydı düzenlemek, Açılış ve kapanış bilançosu düzenlemek, Büyük defter düzenlemek, Mizan düzenlemek, Dönen ve duran varlıkları kaydetmek

**ÖZEL İLGI TURİZMİ (3 0 3) AKTS:3**

Özel ilgi turizmi kavramıyla beraber Türkiye’de ve Dünya’daki durumu hakkında bilgi vermektir. Öğrencileri özel ilgi turizmi başlığına giren klasik ya da yeni popülerleşmiş özel ilgi turizmi kolları hakkında bilgilendirmektir.

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**III. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ**

**MESLEKİ YABANCI DİL-1 (İNG.-ALM.-RUS.) (2 2 3) AKTS:3**

Yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak anlaşılır bir şekilde konuşabilme. Mesleği ile ilgili konularda normal hızda konuşulana anlayabilme. Mesleği ile ilgili gerekli konularda amaca uygun yazabilme, yazışmalar yapabilme. Mesleği ile ilgili konularda okuduğunu anlayabilme, kelime dağarcığını geliştirebilme

**KAT HİZMETLERİ (2 1 3) AKTS:4**

Kat hizmetleri bölümü, Organizasyon şeması, Vücut bakımı, Çalışma çizelgesi, Departmanlara verilen belgeler, Oda durum raporu, Eksik kalan işler, Pas anahtarı, Oryantasyon, Motivasyon, Eğitim, İhtiyaca uygun eğitimi tasarlama.

**TUR OPERATÖRLÜĞÜ VE SEYAHAT ACENTECİLİĞİ (2 1 3) AKTS:3**

Seyahat işletmeciliğinin tarihsel gelişimi, Seyahat acenteleri , Seyahat acenteciliği, Seyahat acentelerinin faaliyetleri, Tur operatörü ve paket tur, Tur operatörü ve paket tur üretim aşaması, paket tur satış ve maliyet, Paket Tur tüketim Aşaması ve Tur operatörü-Karşılıyıcı Acente-Otel anlaşmaları, Seyahat Acentelerinin Turizm Endüstrisindeki Diğer Kuruluşlarla İlişkisi, Acente operasyon organizasyonları hazırlıkları, Seyahat işletmelerinde yönetim

**TURİZM PAZARLAMASI (3 0 3) AKTS:4**

Pazarlama temel kavramları, turizm pazarlaması, turistik ürün, turistik ürünün fiyatlandırılması, turistik ürünün dağıtımı, turistik ürünün tutundurulması, turizmde tanıtım, turizm pazarlama araştırması

**TURİZM MEVZUATI (2 0 2) AKTS:3**

Turistin ve işletmelerin hak ve yükümlülüklerini kavrayabilme ve turizm hukuku ile ilgili hususlarda bilgi sahibi olmalarını sağlamak. Turizm hukukunun kaynaklarını kavrayabilme ve turizmde örgütlenmeye yönelik hukuksal düzenlemeleri tanıyabilme. Turizm hukukunun kaynaklarını kavrayabilme, turizmi doğrudan ve dolaylı ilgilendiren hukuksal düzenlemeleri tanıyabilme. Turizm mevzuatı ile ilgili olarak düzenlenen yasa, tüzük, yönetmelikleri kavrayabilme.



T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ-1 (3 3 5) AKTS:7**

Restaurant Salonlarını Düzenlemek , Barların Servis Alanlarını Düzenlemek , Ziyafet ve Konferans Salonlarını Düzenlemek, Oda servisi ofislerini düzenlemek , Teknik donanımları kontrol etmek, Rezervasyon alma işlemini gerçekleştirmek, Rezervasyon dağılımını kontrol etmek ve ilgili departmanlara iletmek, Salonların hazırlık kontrolünü yapmak, Servis öncesi Meeting yapmak, Konukları karşılamak/yerleştirmek, Menü kartını sunmak/takip etmek, Sipariş alınmasını sağlamak, Önerili satış yapılmasını sağlamak, Konuk memnuniyetini sormak, Servis akışını Düzenlemek/takip etmek, Hesabı tahsil etmek/takip etmek, Konukları uğurlamak, Adisyon açmak, Hesap tahsili ve Fatura kesmek,Kapanış raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek, Adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapmak, Adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapmak, Ödeme işlemlerinin takibini yapmak, Kapanış görev dağılımı yapmak

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**III. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERİ**

**HALKLA İLİŞKİLER (2 0 2) AKTS:3**

Halkla ilişkiler tanımları, Halkla ilişkilerin tarihçesi, reklam, propaganda, lobicilik, pazarlama, etik, Halkla ilişkiler teorileri

**GENEL ALAN KONTROLÜ (2 0 2) AKTS:3**

Temizlik araç ve gereçleri, Lobi, restoran, bar, salon temizliği ve kontrolü, tuvalet, temizliğin önemi, asansör, merdiven, yönetim odaları, personel sosyal alanları temizliği ve kontrolü, iş güvenliği tedbirleri

**MESLEK ETİĞİ (2 0 2) AKTS:3**

Etik Kavramı, Temel Etik İlkeleri, Etik Türleri, Kalite Standartları, İşletmelerde Yaşanan Etik Sorunlar, Etik ve Müşteri Şikâyetleri, Turizm sektöründe ortaya çıkan kusurlu Hizmetlerin Değerlendirilmesi

**TURİZM COĞRAFYASI-2 (2 0 2) AKTS:3**

İç Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası, İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Doğu Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası, Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Güney Doğu Anadolu Bölgesi Turizm Coğrafyası, Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**IV. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ**

**MESLEKİ YABANCI DİL-2 (İNG.-ALM.-RUS.) (2 2 3) AKTS:3**

Rezervasyon işlemleri, Giriş işlemleri / Çıkış işlemleri, Yiyecek-içecek işlemleri, Kat hizmetleri işlemleri, Animasyon hizmetleri, Transfer hizmetleri, Sağlık hizmetleri, Bölgedeki doğal güzellikler, Bölgedeki tarihi mekânlar, Bölgedeki alışveriş merkezleri, Bölgenin ulaşım imkânları, Bölgedeki rekreasyon alanları

**OTELCİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ (2 2 3) AKTS:4**

Sistemle İlgili Bilgiler, Sisteme Giriş-Çıkış ve Değişirme, Ön Büro İşlemleri, Odalar İşlemleri, Ön Kasa İşlemleri, Arka Büro İşlemleri, Raporlama İşlemleri, Giriş –Çıkış Ve Gece İşlemleri Dokümanları, Yiyecek İçecek Departmanı İle İlgili Dokümanlar, Kat Hizmetleri Departmanı İle İlgili Dokümanlar, Mali ve İdari İşler Departmanı İle İlgili Dokümanları Almak, Teknik Servis Departmanı İle İlgili Dokümanları Almak, Satış ve Pazarlama Departmanı İle İlgili Dokümanları Almak, Güvenlik departmanı ile ilgili dokümanları almak

**İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (2 0 2) AKTS:3**

İnsan Kaynakları Yönetimi Kavramı, İKY Temel İlkeleri, İKY'nin Temel Faaliyet Alanları, İş Analizi, İnsan Kaynakları Planlaması, İnsan Kaynağının Sağlanması, İnsan Kaynağının Eğitimi ve Geliştirilmesi, Kariyer Yönetimi, Performans Değerlendirme, Ücret Yönetimi, İş Değerlemesi, İKY ve Çalışma İlişkileri

**DEKORASYON HİZMETLERİ (2 0 2) AKTS:3**

Dekorasyona başlamadan önce dikkat edilmesi gerekenler, otel yapıları, renk, ışık, aydınlatma, mobilya

**YIYECEK-İÇECEK SERVİSİ-2 (3 2 4) AKTS:5**

Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak, Kahvaltı kuveri hazırlamak, Kahvaltı büfesini hazırlamak, Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırtmak, Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak, Sos araç-gereçlerini hazırlamak, Özelliklerine göre sos hazırlamak, Sos servisini yaptırtmak/takip etmek, Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek, Sıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek, Hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmek, Salataların servisini yaptırtmak/takip etmek, Ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmek, Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek, Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmek, Konuk hakkında bilgi almak, Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, Konuğu karşılamak, Memnuniyetini kontrol etmek, Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak

**ÖNBÜRODA RAPORLAMA İŞLEMLERİ (2 0 2) AKTS:3**

Finansal Raporları Kontrol Etme, Raporlar, İstatistik, Kalan Konuk Raporlama İşlemlerini Kontrol Etme, Rezervasyon Raporlama İşlemlerini Kontrol Etme, Finansal Raporları Kontrol Etme, Kalan Konuk Raporlama İşlemlerini Kontrol Etme, Oda satış politikası, Vip prosedürü, Rezevasyon Raporlama İşlemlerini Kontrol Etme, Analiz yapma

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
SAMSUN MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI  
DERS PLANI VE DERS İÇERİKLERİ

**IV. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERİ**

**KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI (3 0 3) AKTS:3**

Kalite Kavramı, Standart ve Standardizasyon, Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, Yönetim kalitesi ve standartları, Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları, Çevre standartları, Kalite yönetim sistemi modelleri, Kalite yönetim sistemi modelleri stratejik yönetim, Süreç yönetim sistemi ,Kaynak yönetimi sistemi, Kaynak yönetimi sistemi ,Efqm mükemmellik modeli, Üretimde kalite kontrolü Muayene ve örnekleme, Toplam Kalite Kontrol, Kontrol Diyagramları, İstatistiksel Dağılımlar

**İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ (2 0 2) AKTS:3**

Periyodik Sağlık Kontrolleri Sağlık Raporları Portör Muayenesi Bulaşıcı Hastalıklar Koruyucu Tedbirler Ayak Rahatsızlıkları Olağan Dışı Durumlar Kriz Yönetimi Olağan Dışı Durumlar Yangın-Deprem-Sel Olağan Dışı Durumlarda İletişim Kurulacak Birimler Acil Servis Emniyet Birimleri Olağan Dışı Durumlarda İlk Önce Kurtarılması Gerekenler

**KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU (2 1 3) AKTS:3**

Dünyada ve Türkiye'de kongre ve fuar turizminin sosyal, ekonomik ve kültürel boyutları, kongre ve fuar organizasyonu ve yönetimi, kongre ve fuarların gelişimi, Türkiye ve dünya kongre pazarı istatistikleri, Türkiye'nin kongre potansiyeli, ulusal ve uluslararası kongre kuruluşları, kongre bütçesi, kongre turizminin sürdürülebilir turizme katkıları ve önemi, dünyada ve Türkiye'de kongre ve fuar turizminin sosyal, ekonomik ve kültürel boyutları işlenmektedir.

**REKREASYON VE ANİMASYON YÖNETİMİ (2 0 2) AKTS:3**

Konaklama İşletmeleri, Pratik animasyon aktiviteleri için Temel Kavramlar, Rekreasyon, Animasyon Teorisi, Animasyon Yönetimine Giriş.