

DÜZCE ÜNİVERSİTESİ
AKÇAKOCA MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

DERSLER

ORT1182 Genel Muhasebe

Muhasebenin temel ilkeleri, Varlık ve Kaynak hesapları, Yevmiye ve Büyük defter kayıtları, Bilanço ve Gelir Tablosu uygulamaları

EKO1181 Ekonomi

Ekonominin temel kavramları, mikro ekonomi-makro ekonomi kapsamında temel konular, arz-talep, piyasa dengesi, piyasa çeşitleri, temel makro ekonomik göstergeler, para ve maliye politikaları

ORT1174 İşletme Yönetimi I

Temel ekonomik göstergeler, İş yeri kurma fikri, İş yeri kuruluş işlemleri, İş yerini faaliyete açmak

ORT1177 Bilgi ve İletişim Teknolojisi

Bu ders bilgisayar terminolojisinin ve bilgisayar parçalarının tanıtımı amaçlamakta ve PCtabanlı yazılım kullanımı için temel kavramları sağlamaktadır. Kapsanan başlıklar bilgisayar donanımı ve çalışması, işletim sistemleri, uygulama yazılımları, ağlar ve bilgisayar iletişimi, İnternet ve İnternet ağı içerikleri şeklindedir. İş ortamlarında yardımcı olarak bilgisayarların kullanımına ağırlık verilmiştir. Bilgisayarların hayatımıza etkisi de ayrıca incelenmiştir. Laboratuar çalışmalarında ofis yazılımının kullanımına özellikle elektronik tablo çalışmalarına ağırlık verilmektedir. Terminolojiyi tam anlamıyla kavrayabilmek için öğrenci her hafta derse gelmeden ilgili konuyu okumalı ve dersten sonra İnternet üzerinden ilgili soruları çalışmalıdır. Dersten sonra, takip eden haftada İnternet egzersizleri, araştırma çalışması olarak yapılmalı ve eğitime ağ üzerinden gönderilmelidir. Laboratuar çalışmaları, Üniversitenin öğrenci için ayırdığı web alanı üzerinden yayınlanarak sunulmalıdır.

TOİ1122 Genel Turizm

Turizm ve turist gibi genel kavramları öğrenme. Turizmin çeşitlerine ayrıştırılmasını ve bu ayrışmanın temel özelliklerini kavrama. Turizm niçin gelişmiştir bunu tüm sistematiği ile kavrayabilme. Turizm arz ve talebinin özelliklerini bilip, turistik ürünün parçalarını sıralayabilme. Turizmin olumlu ve olumsuz ekonomik etkilerini kavrayarak, turizmin çevre ve toplum üzerindeki etkilerini öğrenme konuları baz alınmaktadır.

TOİ1171 Temel Hukuk

Hukukun Temel Kavramları, Hukukun Sistemi, Hak Tanımı Ve Türleri, Kişiler Ve Aile Hukuk Sistemi, Borç Alacak İşlemleri, Eşya ve İcra İflas Hukuku İşlemleri

AlB1101 Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi I

TDB1121 Türk Dili I

YDB1113 Yabancı Dil I

Selamlaşma, kendini tanıtmaya, Etrafı tanıma ve tarif etme, Zamanlar

ORT2175 İşletme Yönetimi II

Yönetim işlevleri, İnsan kaynakları, Üretim süreci, Pazarlama faaliyetleri, İşletmenin mali yapısı

TOİ2151 Otel İşletmeciliği

Otel işletmelerini niteliklerine ve özel durumlarına göre sıralama. Türkiye'deki turizm endüstrisini tanımlama. Otel işletmelerini yönetim fonksiyonlarına göre yorumlayıp İnsan kaynakları yönetiminin yerine getirdiği yükümlülükler. Otel işletmelerinde pazarlama ve pazarlama karmasının yerine getiriliş aşamalarının kavranması. Muhasebe departmanının işleyişinin ve mantığının öğrenilmesi. Satın alma departmanının işlevlerinin bilinmesi. Ön büro sistemleri ve malzemeleri hakkında bilgilenme. Rezervasyon, giriş, hesap ödemelerine ait işlemlerin kavranması. Kat hizmetleri ve yiyecek-içecek departmanlarındaki faaliyetlerin bilgisi, yiyecek-içecek kontrol sistemlerinin öğrenilmesi. Otelcilikte yeni yönetim sistemleri konularını içermektedir.

TOİ2183 Turizm Mevzuatı

Turizm endüstrisinde faaliyet gösteren işletmelerin tabi olduğu yasal düzenlemeler ve sorumluluklar bu dersin içeriğini oluşturur. Hukuk ve turizmle ilgili temel kavramlar, Turizmde örgütlenmeye yönelik hukuksal düzenlemeler, Turizm çeşitlerine göre yasalar, Turizm yatırımlarının yönlendirilmesine yönelik hukuksal düzenlemeler, Turizm işletmeciliği ile ilgili turizm mevzuatı, Turizmde tüketici hakları, Turizmle ilgili diğer mevzuatlar (Pasaport kanunu, kimlik bildirme)

TOİ2180 Turizm Ekonomisi

Bu ders; ekonomi biliminin temel tanım ve kavramları, turizm ekonomik yönü, turizmin ekonomiye etkisi, turizm arz ve talep tahminlemesi, ülkenin ve turizm işletmelerinin ekonomik verilerinin yorumlanması konularını içermektedir.

TOİ2161 Pazarlama İlkeleri

Bu dersin kapsamında işlenecek konular: Dış çevrenin izlenmesi ve değerlendirilmesi, Makro çevre faktörleri, Mikro çevre faktörleri, Pazarlama dışı işletme kaynak ve imkanları, Pazarlama karması unsurları.

TOİ2154 Otelcilik Otomasyon Sistemleri

Konaklama İşletmelerinde tercih edilen Otel yönetim sistemi FIDELIO programının kullanımı konusunda uygulama gerektiren bir derstir.

AlB2102 Atatürk ilkeleri ve İnk. Tarihi II

TDB2122 Türk Dili II

Yabancı Dil II

TOİ3201 Turizm Pazarlaması

Turizm pazarlama ile ilgili temel kavramlar; turizm işletmelerinde pazar bölünmesi, pazar ve pazarlama stratejileri; turizm pazarlama karması elemanları ile pazarlama araştırmaları ve turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri çalışılmaktadır.

TOİ3189 Yiyecek İçecek Servisi I

Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapısı, çalışan personelin görev tanımları ve sorumlulukları, Yiyecek içecek işletmelerinde yemek kartı ve fiyatlama yöntemleri, kullanılan hesap sistemleri, yapılan servis çeşitleri, kasa , mutfak ve salon arasındaki iletişim süreci ve yiyecek içecek işletmelerindeki ön hazırlık çalışmaları

TOİ3159 Önbüro Hizmetleri

Önbüro Hizmetlerinin tanımı, temel kavramlar, bölümün konaklama işletmeleri açısından önemini, yönetim ilkelerini, oda satış teknikleri, müşteri şikâyetleri ile ilgilenebilme, ön büronun hizmetlerinin yönetimi, denetimi ve kontrol süreci, bütçelemeyle ilgili tanım ve faaliyetler.

TOİ3138 Kat Hizmetleri

Konaklama işletmelerinin önemini kavrama, otel işletmelerinde kat hizmetleri departmanının rolü, kat hizmetleri departmanının organizasyon yapısı, kat hizmetleri departmanının iş dağılımı, kat hizmetleri departmanında insan kaynakları uygulamaları, kat hizmetleri departmanı yönetiminin her aşamasını öğrenme, kat hizmetleri departmanında planlama uygulamaları.

ORT3170 Mesleki Yabancı Dil-I

TOİ3177 Turizm Coğrafyası –I

Ülkemizin dünya üzerinde bulunduğu konum belirtilerek, sahip olduğu coğrafi koşullar ve özellikleri hakkında detaylı bilgilendirme yapılır. Ülkemizin tarihi, turistik, doğal ve kültürel özelliklerini ele alarak, sosyo-ekonomik verilerinde ışığında, coğrafi bölgelerimizin açıklayıcı bilgileri sunulur.

TOİ3101 2. Yabancı Dil-I

İletişim konuları dâhilinde kişisel bilgi verme ve alma, aile ve akrabalık ilişkiler hakkında konuşabilme, gündelik konularda soru sorma, anlatabilme ve anlayabilme becerisini kazandırma hedefiyle dersler planlanmıştır.

ORT3176 İletişim

İletişim Kavramının tanımı yapılarak, iletişim süreci ve çeşitleri aktarılır. Sözlü iletişim, yüzyüze iletişim, telefonla iletişim, yazılı iletişim ve sözsüz iletişimin teknikleri ve kuralları öğretilir.

TOİ3137 Kalite Yönetim Sistemleri

Kalitenin tarihçesi ile kalite yaklaşımları ele alınarak, toplam kalite yönetim sisteminin detayları anlatılır. Standart ve standardizasyon konusunda açıklayıcı bilgiler sunulur. Standart ve kalitenin önemi vurgulanarak kalite güvence belgeleri ve sistemlerine dair özellikler vurgulanır.

TOİ3105 Araştırma Yöntem ve Teknikleri

Araştırmada yer alan temel kavramlar öğrenilerek bilimsel yöntem aşamalarının çeşitleri ve önemi ele alınır. Kaynak araştırması yapmanın gerekliliği ve usulü öğrenilir. Hipotez oluşturma, verileri toplama yöntemleri ve sonuç çıkarabilme usulleri verilir.

TOİ3131 İş Sağlığı ve İş Güvenliği

Periyodik sağlık kontrolleri çerçevesinde, işe alım ve iş sürecinde gerekli olan, portör muayenesi ve bulaşıcı hastalıklar hakkında bilgiler verilir. İş yerinde kullanılacak üniforma ve ayakkabı çeşitleri, mesleki fiziksel rahatsızlıklar konuları ele alınmaktadır.

TOİ3111 Çevre Koruma

Çevre yönetmelikleri ve ilgili yönetmelikler de belirtilen kurallar. Çevre yönetmeliklerinde belirtildiği üzere çalışma ortamının düzenlenmesi. Çalışma alanı ile ilgili risk analizi yaparak bu sonuçlar ışığında tehditlerin belirlenmesi ve kontrolünün sağlanması. İşçi sağlığının korunması için tedbirlerin alınması hususunda bilgiler verilir.

TOİ3113 Dosyalama ve Arşivleme

Dosyalamanın tanımı ve önemi hakkında bilgi verilmesi. Dosyalama sistemlerine ilişkin özellikler ve dosyalama planlamasının gerçekleştirme sırası. Dosyalama oluşumuna uygun kodlamanın yapılmasına dair yöntem ve usullerin aktarımı.

TOİ3142 Konuk Giriş Çıkış İşlemleri

Bu derste Öğrencilere, misafir girişlerinin manuel ve elektronik ortamda kayda geçirilmesi ve çıkış işlemlerinin sonuçlarının işlenebilmesi öğretilmektedir.

TOİ3160 Önbüro Oda İşlemleri

Bu derste Öğrencilere, VIP misafir grubu ve diğer misafir kalıpları hakkında detaylı bilgiler sunulur. Odaların çeşitleri, rezervasyon, oda blokajı, fazla rezervasyon konusunda yararlı veriler nelerdir, konuları irdelenir.

TOİ3116 Envanter İşlemleri

Otel işletmelerinde içerisinde bulunan her malzeme türünün ve ilgili bölümlere ait envanter kayıtlarının tutulmasına ilişkin yöntem ve usuller aktarılarak, malzeme takibi ve analizinin yapılabilmesine olanak tanıyan sistem öğretilir.

TOİ3117 Genel Alan Kontrolü

Otel işletmelerinde iç ve dış müşterilerin kullanım alanları otel işletmelerinin büyüklüğüne ve küçüklüğüne göre değişmekte olup bu alanların bakımı korunması ve temizliğinin de ihmal edilmeden yapılması gerekliliği çerçevesinde; uygulanması gereken temizlik metodları ve kontrol süreci, temizlikte kullanılan ekipman ve personelin güvenliği konusunda önemli bilgiler verilmektedir.

TOİ3168 Satış Yönetimi

Bu dersin kapsamında işlenecek konular: Kişisel satış yöntemi, Kişisel satış süreci, Satış teknikleri (AIDAS-Dürtü, tepki modeli vb.), Müşteri ile ön görüşme, Ürünün takdimi, Satın alma güdülleri, İtirazlar ve itirazları karşılama yöntemleri, Satışı kapatma teknikleri, Kriz tanımı ve özellikleri, Kriz türleri, Kriz süreci, Kriz yönetim yaklaşımları.

İş Organizasyonu

Otelcilikte uygulanan şiftlerin belirtilerek, ilgili çalışma vardiyalarında her bir departmanda yer alan personelin görev ve sorumlulukları aktarılarak, büyük bir otelin organizasyon yapısı içerisinde yer alan bölümlerin takım çalışması yaparak sistematik bir biçimde birlikte çalışma ahenginin yakalanması sürecinde izlenen adımlar belirtilir. Ayrıca, personellerin yasal hak ve yükümlülükleri de öğrenilir.

TOİ3150 Oda Servisi

Oda servisinin servis organizasyonu içerisindeki yeri öğrenilerek, oda servisinin iletişimde bulunduğu departmanlar ile yürütülmesi gereken çalışma prensipleri açıklanır. Oda servisi ekipmaları, oda servisinde yürütülen hizmet biçimleri aktarılarak, mini bar konusunda yapılması gereken işler belirtilir.

TOİ3127 Halkla İlişkiler

Halkla ilişkiler kavramı, halkla ilişkiler kavramına yakın kavramlar, halkla ilişkiler ve medya, kurumsal sosyal sorumluluk, kurum kimliği, kurum imajı, kriz yönetimi konuları irdelenir.

ORT3166 Girişimcilik

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 dersin kapsamını oluşturmaktadır.

TOİ3112 Davranış Bilimleri

Davranış bilimlerinin diğer disiplinlerle ilişkisi, kişilik, benlik, tutum, algılama, öğrenme, aile, referans grubu ve sosyal gruplar ele alınır.

204 Yiyecek İçecek Servisi II

Uluslararası servis metotlarının uygulanması, kahvaltı usulleri ve servisi, Yiyecek ve içeceklerin servisi, yiyeceklerin hazırlanma sürecini takip etme, müşteri karşılama ve müşteri ile yiyecek içecek hizmetleri çerçevesinde kusursuz servis uygulama teknikleri konuları detaylı işlenmektedir.

TOİ4193 Turizm Coğrafyası-II

Türkiye'nin turizm coğrafyası içerisinde yer alan bölgelerin il bazında; tarihçesi, ekonomik yapısı, turistik alanları, doğal kaynakları, tarihi ve kültürel değerleri ele alınarak, turizm arzını oluşturan diğer etmenler ile turizm talebi işlenmektedir.

TOİ4194 Ziyafet Servisi Yönetimi

Yiyecek-içecek sektörü içerisinde yer alan tüm işletmelerini özelliklerinin ve oteldeki yiyecek-içecek birimlerinin bilinmesi, Ziyafetlerin anlamını ve kapsamını kavrayarak menü plânlama ve fiyatlama süreçlerini öğrenmek, Ziyafet öncesi gerçekleştirilmesi gereken faaliyetlerin bilinmesi. Ziyafetin her anını yönetim fonksiyonlarına göre sürdürmek, Büfe, kokteyl ve toplantı organizasyonlarındaki çeşitliğin, yöntemin kavranması. Ziyafetlerin pazarlanması ve bütçelenmesi, Ziyafetlerde yiyecek üretim süreci, işgücü plânlaması, maliyet ve satışların analizleri konusunda yöntemlerin öğrenilmesi, Yiyecek-içecek işletmelerindeki hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği kavramlarının neler ifade ettiğini yorumlayabilme konuları işlenmektedir.

TOİ4129 İnsan Kaynakları Yönetimi

İnsan kaynakları planlaması, insan kaynaklarının örgütlenmesi, insan kaynaklarının eğitimi ve kariyeri, insan kaynaklarının işe alınma süreci, insan kaynaklarının ücretlendirilmesi ve performansının değerlendirilmesi konularından oluşmaktadır.

TOİ4195 Tur operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği

Turizm endüstrisinde faaliyet gösteren seyahat acentalarının tabi olduğu yasal düzenlemeler ve sorumluluklar bu dersin içeriğini oluşturur. Tur operatörlüğü ve turizmle ilgili temel kavramlar, Türkiye turizmindeki seyahat acentacılığına yönelik hukuksal düzenlemeler, Seyahat acentalarının türleri ve özellikleri. Dünyada tur operatörlüğü konuları irdelenmektedir.

212 Mesleki Yabancı Dil II

Nasıl etkin öğrenilir, kolay ve etkili öğrenme için nasıl stratejiler geliştirilir. Daha iyi eğitim ya da sınav stratejileri için geliştirilmiş bellek teknikleri. Dersin içeriği, akademik dil becerilerini öğretmek için, mesleğin çeşitli alanlarında ve onların çalışmaları ile ilgili sıklıkla kullanılan Mesleki İngilizce'nin dil yapılarını ve fonksiyonlarını kapsayan uygun bir ortamı kapsamaktadır.

TOİ4196 2. Yabancı Dil-II

TOİ4197 Kat Kontrolü

Kat hizmetlerinde bulunan müşteri odaları ve genel kullanımına açık alanların temizlik, düzen ve bakımına ilişkin yapılması gereken kontroller ve Arıza durumlarında, eşya kayıplarında izlenecek yöntem ve usuller konusunda bilgiler verilir. Hijyen konusunda kontrol ve diğer departmanlar ile ortak yürütülen kontrol aşamaları konusunda eğitim verilmektedir.

201 Kalite Güvencesi ve Standartları

Kalite kavramı, standart ve standardizasyon, standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, yönetim kalitesi ve standartları, çevre standartları, kalite yönetim sistemi modelleri, stratejik yönetim, yönetime katılma, süreç yönetim sistemi, kaynak yönetimi sistemi, Efqm mükemmellik modeli, üretimde kalite kontrolü, muayene ve örnekleme, toplam kalite kontrol, istatistiksel dağılımlar.

TOİ4198 Ön Büroda Vardiya İşlemleri

Seyir defterini (Log Book) okuma, anahtar kontrolü yapma, vardiyada yapılan işlemlerin listesini kontrol etme, günlük çıkış işlemlerini yapma, kat hizmetleri raporunu kontrol etme, günlük giriş işlemlerini yapma, periyodik olarak tahmin raporları kontrolü yapma, oda değişikliği taleplerini karşılama, rapor öncesi kontroller, rapor alma ve kontroller, tarih güncelleştirme, deftere kayıt, konularını içermektedir.

TOİ4199 Konukla İletişim

Konuk türleri ve davranış özellikleri, eğilimleri. Misafir davranışlarına göre ilişki geliştirme yöntemleri. Misafir ilişkilerinde dikkat edilmesi gereken hususlar. Huzursuzluk çıkaran, işletmeyi ve misafirleri rahatsız eden misafir karşısında izlenmesi gereken adımlar.

211 Meslek Etiği

Etik türleri, tarihçesi, etik faktörleri, Etik standartları, turizm sektöründe ortaya çıkmış etik sorunlar, Müşteri şikayetleri ve nedenleri, kurumlarda etik konusunda yürütülen çalışmalar işlenmektedir.

TOİ4200 Ön Büroda Raporlama İşlemleri

Bu ders, kalan konuk işlemlerinin yapılmasını, istatistiklerinin alınmasını ve analizinin yapılmasını içermektedir.

201 Maliyet Muhasebesi

Turizm işletmelerinde muhasebe ve maliyet kavramları, turizm işletmelerinde maliyet yaklaşımları, turizm muhasebesi kapsamında maliyet unsurları, değişken-sabit –karma maliyetler, karma maliyetleri ayırım yöntemleri, otel işletmelerinde maliyetlerin dağıtımı, İlk madde ve malzeme maliyetini hesaplamak, Maliyet Yüzdeleri, Satın alma maliyet oranı ve Sipariş maliyeti, Sipariş maliyet yönteminde birim maliyet hesaplamak, Standart maliyet yönteminde birim maliyet hesaplamak, İşçilik maliyetini hesaplamak, Genel üretim maliyetlerini hesaplamak, Genel üretim maliyetlerini hesaplamak

514 Menü Planlama

Dengeli beslenme esasları, Yaşa ve insan yapısına göre beslenme, Başlıca besin öğelerinin sınıflandırılması, Mutfakta yağ kullanımı, Yemek kalorisi hesaplama, Mönü hazırlama esasları ve mönü çeşitlerinin özellikleri, Özellikli yiyecek ve İçecek menüleri dizaynı ve standart reçetelerin oluşturulması çalışılmaktadır.

TOİ4201 Dekorasyon Hizmetleri

Bu ders, turizm işletmelerinde dekorasyon, dekorasyonu etkileyen faktörler, dekorasyon yaparken dikkat edilecek faktörler konularını içermektedir.

TOİ4202 Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri

Temizliğin temel kavramları, Temizlik yöntemleri, temizlik maddelerine ait standartlar, Temizlik maddeleri ve kullanımı, çevre temizliği, HACPP'te başarı koşulları konuları çalışılmaktadır.

TOİ4203 Çamaşırhane Kontrolü

Bu ders; çamaşırhane ünitelerinin kontrolünü yapmak, kuru temizleme kontrolünü yapmak ve çamaşır depolama işlemlerinin kontrolünü yapmak konularını içermektedir.

TOİ4204 Barda Servis

Bar çeşitleri hakkında bilgi verilir, bar malzeme ve ekipmanları detaylı ifade edilir, Barda hiyerarşik yapı tanıtılır, kılık, kıyafet, temizlik hijyen ve iş bölümleri konusunda bilgiler sunulur, Kokteyl reçeteleri, öğretilir ve oluşturma konusunda örnekler verilir, barda denetim ve maliyetleme konusu gösterilir, yoğunluklu uygulamalarla ders pekiştirilir.

214 Proje

Bu derste tartışılacak temel konular, haftalık ders programının kısa bir özeti şeklinde olup, uygulama yapılacak konular seçilerek dönem boyunca öğrenciler proje sürecini tüm aşamaları ile sürdüreceklidir.

TOİ4206 Kongre ve Fuar Organizasyonu

Yapılış biçimlerine göre kongrelerin türleri ve kongreciliğin tarihçesi ele alınmaktadır. Kongre turizminin diğer turizm türleri ile ne tür bir etkileşime girdiği vurgulanmaktadır. Düzenleme amaçlarına göre kongre ve toplantıların açıklamaları ifade edilmekte olup teknolojik gelişmelerin kongre turizmine etkileri açığa

çıkarılmaktadır. Kongre turizminin sosyo-kültürel ve ekonomik etkileri belirtilmektedir. Fuar Organizasyonlarının özellikleri ve oluşma sürecine dair bilgiler verilir.

TOİ4205 Rekreasyon ve Animasyon Yönetimi

Turizm, turist kavramları ve turistlerin genel anlamda turizmden beklentileri. Boş zaman ve rekreasyon faaliyetleri ile ilgili temel kavramlar, Rekreasyon faaliyetlerinin sınıflandırılması. Rekreasyon uygulamalarında liderlik ve bu süreçte liderliği ilişkilendirebilme. Rekreasyon ve turizm ilişkisi. Rekreasyon ve turizm faaliyetlerine olan talebin artış nedenleri, Animasyon tanımı ve fonksiyonları. Animasyonda başarı koşulları, Turistik animasyonların geliştirilmesi. Aktif animasyon çeşitlerinin sınıflandırılması ve Uygulamalar yapılmaktadır.

356 Turizm Sosyoloji

Sosyoloji bilimi ve Turizm sosyolojisi konusunda genel bilgiler verili, Turizm çeşitleri, turizm bölgesinin taşıma kapasitesi, Toplumsal yargılar, Turist ve yerel halk ilişkisi ve etkileşimi, turist gruplarının eğilimleri ve özellikleri işlenmektedir.