

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
MARMARİS TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
İKRAM HİZMETLERİ PROGRAMI

1.SINIF 1. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

YDB1801 İNGİLİZCE I

Yabancı dilde yazı veya söz ile anlatılmak isteneni doğru olarak anlayabilme, amaca uygun yazım tekniğini kullanarak anlaşılır şekilde yazabilme, anlatılmak isteneni anlaşılır bir şekilde sözle ifade edebilmeyi amaçlar. Temel İngilizce seviyesiyle kendini ifade etme. Değişik iş konularında, insanlarla selamlaşma, talimatları anlama ve verme, ricalarda bulunma, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktivitelerini uygulayarak becerilerini geliştirebilmeyi içerir.

IKR 1009 CATERING HİZMETLERİ

Seyahat işletmeleri hakkında genel bilgiler, Yiyecek içecek işletmelerinin tanımı ve kapsamı, Seyahat işletmelerinde catering hizmetleri, Havayolu, denizyolu, demiryolu karayolu işletmelerinde sunulan catering hizmetleri, Catering işletmelerinde satın alma faaliyeti, Seyahat işletmelerinde sunulan yiyecek içecek hizmetlerindeki mönüler, Catering hizmetlerinin hazırlandığı mutfaklar, Hijyen sanitasyon ve gıda güvenliği, Catering servisi, Catering işletmelerinde satış ve pazarlama faaliyetleri.

IKR1003 YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ I

Dışarıda yemek yeme olgusu, yiyecek içecek işletmeleri ve özellikleri, yiyecek içecek servisinin organizasyonu, yiyecek içecek servisinin ilkeleri, yiyecek içecek servisinde kullanılan araçlar, yiyecek içecek servisinde hazırlık çalışmaları, yiyecek içecek servis yöntemleri, servis türleri. Bar departmanı özellikleri ve tüm içecekler servisi bilgileri.

IKR1005 YIYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ

Yiyecek ve İçecek Sektörü, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri Yönetimi Fonksiyonu, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri ve Örgüt Yapısı, Sindirim, Menü Planlama, Yiyecek ve İçecek Şirketlerinde Satın Alma, Yiyecek ve İçecek Şirketlerinde Depolama, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri ve Maliyet Kontrolü, İmalat, Servis, Besin Hijyen Güvenliği ve Sanitasyon, Menü, Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Pazarlama

İŞL1809 GENEL MUHASEBE

Muhasebe kavramları hakkında bilgi vermek, konaklama işletmelerinde muhasebe ile diğer bölümler arasında ilişkileri irdelemek, gelirleri ve giderleri muhasebeleştirilmesi, malzeme ve işçilik giderlerinin konaklama işletmelerindeki yerini belirlemek, duran varlıklar ve yabancı kaynak kullanımına ilişkin muhasebe işlemlerini yapmak, dönem sonu işlemlerinin konaklama işletmelerindeki yerini belirlemek, mali raporlar hakkında bilgi vermek ve konaklama işletmelerinin kuruluş işlemlerine ilişkin bilgiler vermektir.

TOİ1807 GENEL TURİZM

Turizm sektörünün önemi, sosyal, psikolojik, ekonomik ve politik olayların bu sektöre katkıları, doğal ve kültürel varlıkların korunması ve turizme kazandırılması, otel işletmelerinin sınıflandırılması ve turizm çeşitlerini, Türkiye’de turizm endüstrisinin yapısını kapsamaktadır.

YDB 1903 RUSÇA I/ YDB 1805 FRANSIZCA I

Yabancı dilde yazı veya söz ile anlatılmak isteneni doğru olarak anlayabilme, amaca uygun yazım tekniğini kullanarak anlaşılır şekilde yazabilme, anlatılmak isteneni anlaşılır bir şekilde sözle ifade edebilmeyi amaçlar. Temel Fransızca ve Rusça seviyesiyle kendini ifade etme. Değişik iş konularında, insanlarla selamlaşma, talimatları anlama ve verme, ricalarda bulunma, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktivitelerini uygulayarak becerilerini geliştirebilmeyi içerir.

YDB 1915 1 1 İNGİLİZCE KONUŞMA BECERİLERİ I (SPEAKING SKILLS I)

Öğrencilerin, İngilizce olarak kendilerini ifade edebilmek için konuşma becerilerinin geliştirilecektir.

IKR1501 TURİZM SEMİNERİ I

Bir projenin tüm unsurlarını göz önünde bulunduran proje geliştirme sürecinin öğrenilmesi ve proje yazımının deneyimlenmesi.

AŞÇ1901 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ

Ders içerikleri; Ön bilgiler, Beslenme ve Önemi, Makro Besin Öğeleri, Mikro Besin Öğeleri, Besin Grupları, Beslenme Durumunun Saptanması, Özel Durumlarda Beslenme-Zayıflık Şişmanlık, Adölesan Beslenmesi, Sporcuların Beslenmesi, Probiyotik, Prebiyotik ve Sinbiyotik Gıdalar, Menü Planlama.

İSG 1901 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Bu derste işçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. İş güvenliğinin tanımı, önemi ve amacı, işçi sağlığı, tüm takım tezgâhları ile ilgili ortak güvenlik önlemleri (Genel güvenlik, kişi güvenliği, tezgâh ve cihaz güvenliği), koruyucu araçlar (Solunum sisteminin korunması, vücudun korunması), makinelere takılan koruyucu aparatlar, meslek hastalıklarının sınıflandırılması ve çözümleri, iş kazasını meydana getiren nedenleri öğretmeyi hedefler. Ayrıca, yangın çeşitleri, yangının nedenleri, yangın söndürmede kullanılan yöntemler, söndürücü maddeler, yangın önlemleri, ev ve iş yerlerinde alınacak önlemler, iş kazasında yapılacak hukuki işlemler ve iş güvenliği mevzuatı konularını içermektedir

YDB 1917 II.YABANCI DİL FRANSIZCA / YDB 1919 II.YABANCI DİL RUSÇA

Yabancı dilde yazı veya söz ile anlatılmak isteneni doğru olarak anlayabilme, amaca uygun yazım tekniğini kullanarak anlaşılır şekilde yazabilme, anlatılmak isteneni anlaşılır bir şekilde sözle ifade edebilme konularını içermektedir.

IKR1503 GIDA VE İÇECEK TEKNOLOJİSİ

İçecek ve İçecek Kavramları, İçeceklerin İşletmeler Açısından Önemi, İçeceklerin Sınıflandırılması: Sıcak İçecekler- Soğuk İçecekler, Alkollü İçecekler, Alkolsüz İçecekler, Alkol ve İçki Üretim Yöntemleri, Damıtma Tekniği, Mayalandırma Tekniği, Alkol Tanımı ve Tarihçesi. Alkol Oranları. Alkol ve sağlık, Kahve: Kahve Türleri, Kahvenin Tarihçesi, Kahvenin İşletmeler açısından Önemi, Kahve Hazırlama ve Servis Şekilleri, Çay: Çay Çeşitleri, Çayın sağlık Açısından Önemi, Çayın İşletmeler Açısından Önemi, Çayın Tarihi, Çay ve Kültür, Alkol Üretimi: Bir İşletmenin Ziyaret Edilmesi. Ders Uygulama Gezisi, Bira: Biranın Yapılışı, Biranın Tarihi, Bira Çeşitleri, Biranın Servisi, Depolanması, Şaraplar: Dünyada ve

Türkiye“de Şarapçılık, Şarabın Tarihi, Şarap Türleri, Şarap ve Yemek, Şarabın Yıllandırılması, Şarap Tadımı, Şaraplık Üzümler, Viski Üretimi, Viskinin Tarihi, Viski Türleri, Viski Markaları, Viski Servisi, Votka Üretimi, Votkanın Tarihi, Votka Türleri, Votka Markaları, Votka Servisi, Brendiler: Önemli Brendi Markaları, Brendi Türleri, Brendilerin Üretimi, Cin: Yapılışı, Cin Markaları, Cin Servisi, Cinin Kokteyllerde Kullanımı, Rom: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi, Tekila: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi, Rakı: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi, Likörler: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi.

IKR1505 TURİZM İŞLETMELERİNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı, Personel Yönetiminden İnsan Kaynakları Yönetimine Geçiş, İnsan Kaynakları Bölümünün Örgütlenmesi, İnsan Kaynakları Yönetiminin Temel İlkeleri, İnsan Kaynakları Planlaması, İş Analizi ve İş Tanımı, İşgören Bulma ve Seçme, İnsan Kaynaklarının Eğitimi, Kariyer Planlama ve Geliştirme, Performans Değerleme, İş Değerlemesi, Ücret Yönetimi, İşgören Devir Hızı, İşgören Sağlığı ve İş Güvenliği, Genel Değerlendirme

TOİ 1911 TURİZM VE ÇEVRE

Bu derste, fiziksel çevreyi korumanın yaşamın ve sürdürülebilir bir turizm sektörünün zorunlu ön koşulu olduğunun kavratılması amaçlanır.

AŞÇ1903 MUTFAK PLANLAMA

Mutfak kavramı, tarihsel gelişimi, mutfak yönetim fonksiyonları: planlama, örgütleme, eşgüdümleme, yönetim, denetim. Mutfak çeşitleri ve özellikleri, mutfak personelleri kimlerdir, görevleri nelerdir. Mutfağın fiziksel planlanması, mutfak araç ve gereçleri ve bölümleri, mutfak çalışanlarının iş güvenliği, mutfakta sanitasyon konuları üzerinde durulmaktadır.

SGP1901 İLK YARDIM

Öğrencilerin karşılabileceği kaza, yaralanma, hayvan sokması, afet vb durumlarda uygulayabileceği ilkyardım metodlarını öğrenmesini amaçlar.

IKR1507 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YENİ TRENDLER

Moleküler Gastronomi, FastFood Akımı, SlowFood Akımı, Yeme Ortamı ve Etkileri, Ekolojik Gıda ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı, Kent Mutfakları, Temalı Restoran

ve Barlar, Gıda Güvenliğinde Yeni Yaklaşımlar, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising, Dünya'nın En İyi Restoranları, Yiyecek Stilizliği, Yenilebilir Çiçekler

1. SINIF 2. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

YDB 1802 İNGİLİZCE- II / YDB 1904 RUSÇA – II/ YDB 1806 FRANSIZCA

Yabancı dilde yazı veya söz ile anlatılmak isteneni doğru olarak anlayabilme, amaca uygun yazım tekniğini kullanarak anlaşılır şekilde yazabilme, anlatılmak isteneni anlaşılır bir şekilde sözle ifade edebilme konularını içermektedir

AŞÇ 1802 HİJYEN VE SANİTASYON

Gıda endüstrisinde gıda işletme hijyeninin temel prensiplerini değerlendirmek. Gıda işleme tesislerinde gıda güvenliğini sağlamak. Hijyenik pratikler, Engeller Teknolojisi, HACCP ve ISO 9000 ve ISO 22000 üzerinde bilgiler aktarılacaktır.

IKR1006 YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ II

Flambeler- Tranche servis türleri,tüm alkollü ve alkolsüz içecek bilgisi ve servis şekilleri Konuğun masasında hazırlanan yemekler-Ziyafet servisi-Alkollü ve alkolsüz kokteyl hazırlama yiyecek içecek işletmelerinde kuruluş yeri analizi, yiyecek içecek işletmelerinde maliyet yiyecek içecek işletmelerinde kalite uygulamaları, ziyafet kavramı kapsamı, ziyafet organizasyonu ve ön çalışması,gibi konular ele alınacaktır.

İKR 1022 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE OTOMASYON SİSTEMLERİ

Arniva ve elektkra programının tanıtılması.Yeni Terimler, Çubuklar, Alanlar, Butonlar ve Kutular, Programı Başlatmak, Ana Veriler: Maliyet Merkezi-Ambarlar, Vergiler, Satıcıların Tanımlanması Uygulama Çalışmaları, Birimlerin Tanımlanması, Uygulama Çalışmaları, Stok

Malı Gruplarının Oluşturulması ve Kaydı, Stok Mallarının Tanımlanması, Uygulama Çalışmaları, Satın Alma: Satın Alma Siparişleri, Fiyat Teklifleri, Alımlar, Fatura Kontrolü Uygulama Çalışmaları, Muhasebe Bağlantısı, Satın Alma Analizleri Uygulama Çalışmaları, Ambar: Transfer Talepleri, Transfer Girişleri Uygulama Çalışmaları, Son Kullanım Tarihi Yönetimi, Eldeki Stok Kontrolü Uygulama Çalışmaları, Envanter, Maliyet Kontrolü: Standart Reçetelerin Oluşturulması, Uygulama Çalışmaları, Reçete Grupları, Maliyet Raporlarının Hazırlanması, Satışlar, Satış Portföyleri, Satış Raporları Uygulama Çalışmaları

IKR1024 MESLEK STAJI

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

YDB 1916 İNGİLİZCE KONUŞMA BECERİLERİ II (SPEAKING SKILLS II)

Öğrencilerin, İngilizce olarak kendilerini ifade edebilmek için konuşma becerilerinin geliştirililecektir.

İKR 1502 1 2 TURİZMDE ÖZEL ETKİNLİKLER

Dünyada ve ülkemizde düzenlenen etkinliklerin turizm kapsamında değerlendirilerek, yeni etkinlik fikirlerinin oluşması ve var olan etkinliklerin amaçlarının kavranabilmesi. Etkinlik kavramı, kapsamı ve özellikleri, Etkinlik Turizmi, Etkinliklerin Yönetimi ve Koordinasyonu, Etkinlik düzenlemede izlenecek adımlar, Özel etkinlik turizmi, Özel etkinliklerin planlanması, Özel etkinliklerin pazarlanması, Özel etkinliklerin turizm ekonomisine etkileri, Özel etkinliklerin destinasyona etkileri, Dünyada özel etkinlik turizmi, Türkiye de özel etkinlik turizmi, Özel etkinliklerden Örnek olaylar inceleme Özel etkinliklerden Örnek olaylar inceleme.

İKR 1504 TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI

Turizm pazarlaması temel olarak turistik ürünlerin geliştirilmesi, tutundurma çalışmalarının yapılması ve satılması ile ilgilenmektedir. Turizmde tüketici davranışları konusu da tüm bu pazarlama çalışmalarının başarıya ulaşmasında anahtar bir rol oynamaktadır. Buradan hareketle dersin amacı turizmde tüketici davranışlarının nasıl oluştuğunu incelemektir.

IKR1506 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MUHASEBE UYGULAMALARI

Bu derste; konaklama ve seyahat işletmelerinde muhasebenin amaç, önem ve özellikleri, gelirlerin, yabancı paralı işlemlerin, malzeme hareketlerinin, personel giderlerinin, duran varlık ve amortismanların takip ve kontrolü ile dönemsel faaliyet raporları, gider kontrolü, kar planlaması ve kontrolü gibi konular ele alınacaktır.

İKR 1508 GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ

Dersin amacı, sürdürülebilir turizm gelişiminde gastronominin önemi konusunda öğrencilerde bir anlayışın gelişmesini; gastronomi, ağırlama ve turizm ile ilişkili konularda kendi değer ve tutumlarını yaratmalarını sağlamaktır. Gastronomi ve İlişkili Kavramlar Üretim ve Tüketim Boyutu ile Gastronomi, Gastronominin Sanatsal ve Bilimsel Boyutları, Bilim Olarak Gastronomi, Gastronominin Sanatsal ve Bilimsel Boyutları, Sanat Olarak Gastronomi, Kültür Olarak Gastronomi, Yeme Alışkanlıkları ve Geleneklerinin Oluşumu Rekreasyon, Gastronomi, Turizm ve İlişkili Kavramlar konuları incelenecektir.

İKR 1510 TURİZMİN SOSYO-PSİKOLOJİK DİNAMİKLERİ

Bireyin, başka bireylerin veya grubun etkisi altında iken nasıl düşündüğü, hissettiği ve davrandığı konularında öğrencilere bilgi kazandırmaktır. Sosyal Psikolojide Tutumlar, Sosyal Etki ve Uyma Davranışı Turist, Turizm ve Turist Psikolojisi, Sosyal Biliş, Turist Davranışı ve Niteliği, Turizmin Sosyal Yaşam Üzerine Etkileri, Turist Motivasyonları ve Deneyimleri, Turist Yerli Etkileşimleri, Turist-Çalışan Etkileşimleri gibi konular ele alınacaktır.

IKR1512 TURİZM SEMİNERİ II

Bir projenin tüm unsurlarını göz önünde bulunduran proje geliştirme sürecinin öğrenilmesi ve proje yazımının deneyimlenmesi.

TOİ1906 TURİZM EKONOMİSİ

Bu derste genel olarak ekonomi ve turizm, turizm talebi, turizm arzı, turizm piyasasında fiyatın belirlenmesi, turizmde tüketici davranışları, turizmde üretim ve firma davranışları, turizm sektörünün ekonomideki yeri ve önemi, turizmin ekonomik etkilerinin ölçülmesi.

KAP1902 HUKUKUN TEMEL İLKELERİ

Hukuk kavramı, hukuk kurallarının niteliği ve hukuk sistemi, hukuk tanımı ve türleri, hakkın tanımı ve türleri, hakkın kullanılması ve korunması, şahıs, şahıs türleri.

AŞÇ 1902 GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ

İlk uygarlıklardan günümüze değin değişen yeme içme alışkanlıkları ve yemek kültürünün evrimi bu dersin kapsamını oluşturur. Her dönemde gelişen yeme içme kültürünün toplum yaşamı ile etkileşimi incelenir. Yerel ve uluslararası akımların mutfağa etkileri incelenir, yemek kültürüne ve literatüre yansımaları anlatılır.

YDB 1918 II.YABANCI DİL FRANSIZCA II

Bu derste mezun olacak öğrencilerin ikinci yabancı dil temel bilgisi ve mesleğinde temel düzeyde mesleki işleri yapma yeterlilikleri kazandırma amaçlanmaktadır.

YDB 1920 II.YABANCI DİL RUSÇA II

Dersi alan öğrencilerin Rusça dilbilgilerini geliştirmek amaçlanmakta, doğru yan cümleler kurabilmelerini sağlamak, ilgili bağlaçları kullanabilecek duruma getirmek ve yazı dilinde kompleks cümleler yazabilme seviyesine ulaşmasıdır.

BRY1902 PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI

Protokolün Anlamı ve Önemi, Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları, Protokol Türleri ve Sıra Düzenleri, Tören Protokolü, Kurumsal protokol Etkinlikleri, Taşıt Protokolü, Bayrak Protokolü, Davet ve Ziyafet Protokolü, Kokteyl Partileri, Resepsiyonlar, Yemek Davetleri, Davet ve Ziyafetlerde Görgü Kuralları, Protokol Servisi İçin Salon ve Masa Düzenleri, Yiyecek ve İçecek Protokol Servisi, Protokol Yazıları ve Resmi Yazılarda Protokol Kuralları, Sekreterlik Protokolü, Telefonda Konuşma ve İletişim Yöntemleri, Ziyaretçiler ve Konuklarla İlişkiler konuları ele alınacaktır.

2. SINIF 1. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

BİP2801 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I

Bilgisayarın tanıtımı, bellek ve bellek çeşitleri, virüs ve anti virüs programları, bilgisayarın donanımı ve yazılımı ile ilgili temel kavramlar ele alınacaktır.

TDB2801 TÜRK DİLİ I Dilin tanımı, önemi ve özellikleri; Dillerin doğuşu; yeryüzündeki diller ve sınıflandırılması; Dil-düşünce-kültür ilişkisi; Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri; Türk dilinin tarihî dönemleri, günümüzdeki yayılma alanları; Türkçe'deki seslerin özellikleri, sınıflandırılması ve çeşitli ses olayları; Türkçe'deki kök ve eklerin işlevleri; Yazım kuralları, noktalama işaretleri ve uygulanmaları ile ilgili çalışmalar oluşturur.

ATB2801 ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ I

Kavramlar, tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanıtımı, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl) ,Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum ,Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı ,TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar ,Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu ,I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz ,Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması ,Saltanatın Kaldırılması konuları işlenecektir.

YDB2837 MESLEKİ YABANCI DİL I

Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.

IKR2025 MENÜ PLANLAMA VE YÖNETİMİ

Öğrencilerin besin öğeleri, besin grupları, insan metabolizması, besin ihtiyacı ve beslenme düzenleri, yiyecek – içecek işletmelerinin beslenme işlevleri, öğün hazırlama, mönü kavramı ve mönü planlama sürecini öğrenmeleri dersin amacıdır.

RTV2901 İLETİŞİM

İletişim Kavramı, Tanımı, Önemi, Özellikleri, İletişimin Fonksiyonları, İletişim Süreci ve Unsurları, İletişimin Sınıflandırılması, Sözlü İletişim ve Sözsüz İletişim, Yazılı İletişim, Örgütsel İletişim, İletişim Engelleri ve İletişim Engellerinin Giderilmesi, Örgüt dışı İletişim, Konukla İletişim ve Önemi, Konuk Tipleri ve Davranışları, Konuk İstek ve Şikayetlerinin Alınması ve Çözülmesi, Konaklama Tesislerinde Meydana Gelebilecek Olağan Dışı Durumlar ve Çözümleri, Konuk İstek ve Şikayetlerinin İstatistikî Verilerini Oluşturulabilecektir.

IKR2503 TURİZM İŞLETMELERİNDE KALİTE YÖNETİMİ

Kalite kavramı. Kalitenin önemi. Kalitenin boyutları ve standardizasyon. Kalitenin gelişimi, insan kaynakları yönetimi, Taylor ve Mc. Groger yönetim sistemi.İmalat kontrol, kalite kontrol,tasarım kalitesi. Sıfır hata yaklaşımı. Kalite güvence sistemi, firma çapında kalite kontrol. Kaizen , kalite çemberleri. Toplam kalite yönetim anlayışı, toplam kalite yönetim faaliyetleri. (5 S, 5 Gen, 3MU, 5 Neden, JIT, Puko, Balık kılıcı, 5N1K Pareto analizi, PUKÖ, Benchmarking) Toplam kalite yönetim anlayışında müşteri ve çalışanlar, yönetim ve kalite, gelişim, katılımcılık ve motivasyon. Kalite güvencesi, ISO9000 Kalite Yönetim Sistemi. ISO9001 Kalite Yönetim Belgesi, kapsamı, hazırlanışı, uygulanışı ve el kitabı. ISO14000 Çevre Yönetim Sistemi- ISO14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesi, ISO konuları ele alınacaktır.

IKR2505 TURİZMDE ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ

Dersin Tanımı-Bilim Kavramı, Bilimsel Araştırma Kavramı, Bilimsel Araştırma ile İlgili Kavramlar, Araştırmanın Planlanması I, Araştırmanın Planlanması II, Örneklem Bilgisi, Veri ve Veri Toplama Yöntemleri, Ölçme, Geçerlilik ve Güvenilirlik, Nicel Araştırma Yöntemleri, Nitel Araştırma Yöntemleri, Rapor Yazma ve Kaynakça Oluşturma, Bilimsel Araştırmaların Yayınlanması ve Sunumu, Bilimsel Araştırmalarda Hata ve Etik konuları ele alınacaktır.

TOİ2513 TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI

Türkiye'nin doğal güzellikleri, su kaynaklarına bağlı doğal güzellikler, şelaleler, yeraltı suları, kıyıları ve doğal kumsallar, yapısal özelliklere bağlı doğal güzellikler, mağaralar, dağlar, yaylalar, doğal bitki örtüsü, milli parklar, coğrafi bölgelerin ekonomik etkileri.

IKR2509 TURİZM POLİTİKASI VE PLANLAMASI

Bu derste genel olarak plan ve politika ile ilgili terminoloji verildikten sonra, Türk turizm politika ve stratejileri ele alınacaktır.

TOİ 2921 KARIYER PLANLAMA

Bireysel uygulama yapılacak bir derstir. Kariyer planlama ve iş araştırmalarına stratejik bir yaklaşım sağlar.

IKR2511 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ

Konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet yapısı, kontrol aşamaları, kontrol yöntemleri, analizler, fiyatlandırma, seyahat işletmeciliği kapsamında paket tur maliyetleri, maliyet kontrolünde yardımcı olacak analitik yaklaşımlar.

İKR 2513 YİYECEK İÇECEK FOTOĞRAFÇILIğI

Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığına İlişkin Temel Bilgi ve Becerileri Kazandırmaktır. Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığına Giriş, Fotoğraf Makinesinin Tanıtımı ve Özellikleri Kamera Ayarları, Efektler, Fotoğrafta Sanatsal Yaklaşımlar, Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı Malzemeleri, Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığında Kamera ve IŐık Ayarları Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı: Kompozisyon, İç Mekânlarda Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı, Dış Mekânlarda Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı, Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığında Hileler.

TOİ 2923 OTEL İŐLETMECİLİęI

Turizm endüstrisi ve konaklama endüstrisinin tanıma, konaklama işletmelerinin sınıflandırılması, konaklama işletmelerinde kuruluş yeri, otel işletmelerinde yatırım, otel işletmelerinde finansman, otelin bölümleri ve işleyiŐini kavrayabilme, otel departmanlarının birbirleriyle ilişkisini kavrayabilme, otel işletmelerinde verimlilik, otel işletmelerinde yönetim, otel işletmelerinde örgütsel yapı ve işleyiŐi konularını içermektedir. Ayrıca organizasyon tanımı, organizasyon yapılırken göz önünde tutulacak hususlar, organizasyonun faydaları, uygun organizasyon biçiminin seçimi, otel organizasyon tipleri ve değişik tip otellerin kuruluş yerlerinin seçimi ile ilgili spesifik faktörleri öğretmeyi amaçlar.

IKR2515 TURİZM PAZARLAMASI

Turizm pazarının özellikleri; turizm arz ve talebini oluşturan etmenler; mallar ve hizmetlerin özellikleri ve birbirinden farkı; turizm talebini etkileyen faktörler; pazarlama karması; turizmde pazar segmentasyonu; turizm ürününün oluşturulması; fiyat; pazarlama stratejisi ve uygulanan taktikler; turizmde dağıtım kanalları.

2 SINIF 2. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

TDB2802 TÜRK DİLİ II

Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar),Türk dilinin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlenmeleri. ,Dil yanlışları (özne, tümleç ve yüklem eksikliğinden kaynaklanan yanlışlar). ,Yazılı anlatım türleri: a) Olay yazıları (öykü, roman örnekleri) b) Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri) c) Duygu yazıları (şiir örnekleri),Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri, Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri, Tartışma ve çeşitleri (Gençlik sorunları, sevgi ve hoşgörünün önemi, ülkemizde eğitim öğretim, medyanın etkileri, insan hakları, çevre sorunları, çağdaşlaşma, laiklik, demokrasi, düşünce özgürlüğü vb. konularda tartışma yapıp sözlü kompozisyon yanlışları düzeltilecek).

ATB2802 ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ II

Siyasi alanda yapılan devrimler, Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri ,Hukuk alanında yapılan devrimler,Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi ,Ekonomik alanda yapılan yenilikler ,1923-1938 Döneminde Türk dış politikası ,Atatürk sonrası Türk dış politikası ,Türk Devriminin İlkeleri- Cumhuriyetçilik ,Halkçılık ,Laiklik ,Devrimcilik, Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

YDB2836 MESLEKİ YABANCI DİL II

Öğrencilere turizm endüstrisine yönelik mesleki İngilizce terimlerinin ve kalıplarının öğretilmesi.

IKR2030 ZİYAFET VE ETKİNLİK YÖNETİMİ

Ziyafetlerin anlam ve önemi, Ziyafet salonları ve otellerin ziyafet bölümleri, Uygulama gezisi, Ziyafet personeli, Görevleri, Özellikleri, Ziyafetlerde kullanılan araç ve gereçler, Özellikleri ve kullanımı, Ziyafetler için menü planlaması, Ziyafet salonlarında kullanılan salon planları ve çizilmesi, Ziyafet türleri, Ziyafet türlerine göre masa şekilleri, Ziyafetlerde masa oturma düzenleri, Protokol masa düzenleri ve servisi, Ziyafet anlaşmalar, Ziyafet servisi, Masa planı ve müşteri isim listeleri, Ziyafetlerde salon düzenlemeleri dekorlar, Ziyafet büfelerinin hazırlanmaları, Ziyafetlerde maliyet kontrolü, Bir ziyafet organizasyonunun düzenlenmesi ve uygulaması.

BİP2902 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II

PC'lerde iletişim sistemleri hakkında genel bilgiler (DOS 6.22 işletim sistemi, DOS 6.22 sisteminin iç ve dış komutları, Windows' 95/98/2000 veya XP Vista işletim sistemi ve komutları) İnternet hakkında genel bilgiler

TOİ2906 GİRİŞİMCİLİK

Girişimciliğin Tanımı ve Tarihsel Gelişimi, Girişimcilik İle İlgili Kavramlar, Girişimciliğin Temel Fonksiyonları ve Girişimcilik Süreci, Girişimciliğin Boyutları, Girişimcilik Şekilleri, Turizm Sektöründe Girişimciliği Etkileyen Faktörler, İç Girişimcilik Kavramı ve Turizm Sektöründeki Önemi, Kurumsal Girişimcilik Kavramı Ve Turizm Sektöründeki Önemi, Girişimcilikte Yaratıcılık ve Önemi, Girişimcilikte Bireysel ve Örgütsel Yaratıcılık, Girişimcilikte Yenilik ve Önemi, Girişimcilikte Motivasyon, Girişimcilik ve Kültür

IKR2502 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON

Bu ders, yönetim ve organizasyon ile ilgili temel kavram ve tanımlar, klasik , neo klasik ve modern yönetim teorileri ile yönetimin fonksiyonları ve yönetim süreçlerini kapsamaktadır.

TOİ 2526 DÜNYA TURİZM COĞRAFYASI

Türkiye' de turizmin gelişimi, turizme sunulan doğal turistik kaynaklar, beşeri turistik kaynaklar, turistik konaklama ve ulaşım imkânları, turizm potansiyeli, sorunlar ve çözüm önerilerini içermektedir. Bu doğrultuda, Türkiye turizminin sorunlarına bazı çözüm önerileri yapabilmeyi, Türkiye'de turistik bölgelerin coğrafi dağılımı, Türkiye'de turistik kolaylıkların gelişimi, Türkiye' de rölyefin oluşturduğu turizm potansiyelini, Türkiye turizminde beşeri

kaynakların önemini, Türkiye’de su kaynaklarının oluşturduğu turizm potansiyelini öğretmeyi içermektedir

TOİ 2908 MESLEK ETİĞİ

Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek

IKR2506 YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE TUTUNDURMA

Yiyecek içecek işletmelerinde satış, pazarlama, tutundurma çalışmaları. Reklam tanımları, Reklam ortamları, Kampanya kavramı ve yaratıcılık, Reklam etkinliğinin ölçülmesi, Reklamla ilgili kurum ve kuruluşlar.

AŞÇ2904 GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi tanım, kapsam ve önemi, bilimsel ve sanatsal boyutu, tarihsel gelişimi ve çeşitleri, yiyecek tarihi, ülke mutfakları, gastronomi turizmi ve gastronomide yeni eğilimler üzerinde durulacaktır

TOİ 2912TURİZM SOSYOLOJİSİ

Sosyoloji ve Turizm Sosyolojisi Kavramları, Birey ve Çevresi İle İlişkileri, Kişilik Tutum Ve Tutum Ölçme Teknikleri, Grup ve Grup Dinamiği, Turistik Gruplarının Sosyolojik, Psikolojik Özellikleri, Ev Sahibi Toplum-Turist İlişkileri, Turist Tipleri ve Davranışlarının Ev Sahibi Toplum Üzerindeki Farklı Etkilerini Öğretmeyi Amaçlar.

İKR 2510 SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

Bu ders ile öğrencinin; sürdürülebilirlik kavramı, turizmde sürdürülebilir turizm kavramı ve bu bağlamda ortaya çıkan uygulamalar hakkında, alternatif turizm ve özel ilgi turizmi hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

AŞÇ 2906 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk Mutfak kültürünü geçmişten günümüze dek yaşanan gelişmelerin öğrenilmesi ve Türk Mutfağına özgü yiyecek ve içeceklerin pişirme tekniklerinin öğrenmesi ve uygulaması amaçlanmıştır. İncelenecek konular; Türk Mutfağı’nın Tarihsel Süreci , İslamiyet Öncesi ve Sonrası Orta Asya Türk Mutfağı, Anadolu Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı, Osmanlı Dönemi

Türk Mutfağı, Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağı, Türk Mutfağında Başlangıçlar ve Çorbalar, Türk Mutfağında Pilavlar ve Dolmalar

TOİ2910 MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ

Konukla iletişimi sağlamak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Ele alınacak konular; İletişimle ilgili kavramların açıklanması, Yazılı ve sözlü iletişim kurallarının açıklanması Telefonla iletişim kurallarının incelenmesi, Sözsüz iletişim kodlarının iletişimdeki öneminin belirlenmesi, Yüz yüze iletişimde beden dilinin öneminin belirlenmesi, Konuk tiplerinin incelenmesi, Konuğun konaklama tesisi içerisinde karşılaşılabileceği olağan dışı durumların açıklanması, Konuğun konaklama tesis dışında karşılaşılabileceği olağan dışı durumların açıklanması, Müdahale edilmesi mümkün olmayan durumların açıklanması, Konuk istek ve şikayetlerinin incelenmesi Konuk isteklerinin, şikayetleriyle ilgili kullanılacak formlar ve değerlendirme yöntemlerinin incelenmesi, Konuk isteklerinin, şikayetleriyle ilgili kullanılacak formlar ve değerlendirme yöntemlerinin incelenmesi.

ORD 0020 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI

Toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projeler hazırlama. Sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer alma. Katılımcı ve demokratik bireyler olma, dayanışma ve iş birliğini pekiştirme, sorumluluk alma ve proje geliştirme/uygulama. İnsan haklarına, sosyal konulara ve sosyal çevrelerine duyarlı, sorumlu bireyler olmalarına katkıda bulunmak. Diğer üniversite ve lise öğrencilerine, sosyal sorumluluk projeleri ile örnek olabilmeleri için gerekli bilgi ve becerileri sağlamak

