



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
TUP002	Turizm Pazarlaması	II	Z	3+0+0	3	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	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.
<b>Dersin Amacı</b>	İşletme faaliyetleri içinde pazarlama faaliyetlerinin neleri içerdiği ve bu faaliyetlerin nasıl yönetileceğini açıklama, temel ve turizme özgü pazarlama karma elemanları hakkında değerlendirme yapabilme ve uygulamaya yönelik açılımlar yapabilmeyi amaçlamaktadır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Öğr. Gör. Sibel ÖZDEMİR
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Turizm pazarlaması ile ilgili kavramları tanıyabilir.</li><li>2. Hedef pazar seçim ölçütlerini söyler.</li><li>3. Ulusal ve uluslararası turizm pazarlarında günün şartları doğrultusunda uygulanması gereken stratejileri açıklar.</li><li>4. Pazarlama karması elemanlarını (ürün, fiyatlandırma, dağıtım ve tutundurma) açıklar.</li><li>5. Çeşitli araştırma tekniklerinden (anket, gözlem, durum analizi vb) yararlanarak pazarlama araştırması yapar.</li><li>6. Turizm pazarlama tekniklerini söyler.</li><li>7. Turizm pazarında söz konusu modern pazarlama tekniklerinden yararlanır.</li><li>8. Satış ve pazarlama teknikleri hakkında bilgi sahibi olmaktadır.</li><li>9. Turizmde dağıtım kanalları hakkında bilgi sahibi olmaktadır.</li><li>10. Turistlerin satın alma davranışlarını bilir.</li></ol>

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Turizm Pazarlaması Kavramı Gelişimi ve Önemi Anlatma Yöntemi	
2	Turizmde Pazarın Yapısı; Turist Davranışı Turistik Ürün ve Hizmet Politikaları;	
3	Turizmde Fiyatlandırma	
4	Turizm Dağıtım Kanalları	
5	Turizmde Tutundurma Çalışmaları	
6	Turizmde Destinasyon Yönetimi	

7	Turizmde Pazarlama Planlaması	
8	Turizmde Stratejik Planlama ve Yönetim	
9	Pazarlama Denetimi ve Performansın Ölçümü;	
10	Turizmde Pazarlama Araştırması	
11	Global Turizm Stratejileri;	
12	Toplantı Turizmi Pazarlaması	
13	Turizm Pazarlamasında Haberleşmenin Önemi ve Halkla İlişkiler	
14	Genel tekrar	
15	Final Sınavı	

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Kozak, Nazmi (2014) Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık, Ankara
2. Koç, E. (2008) Tüketici Davranışı ve Pazarlama Stratejileri Global ve Yerel Yaklaşım, Seçkin Kitabevi: Ankara
3. Çöz, O. (2001) Turizm İşletmelerinde Pazarlama İlkeler ve Uygulamalar, Turhan Kitabevi: Ankara

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	3	42
Uygulama			
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	5	1	5
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	5	2	10
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	5	10
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	7	14
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yüğü			96
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			96/25
Dersin AKTS Kredisi			3,84 $\cong$ 4

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.			X		
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.		X			
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.			X		
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.			X		
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.				X	
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.			X		
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.			X		
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.				X	
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.				X	
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.				X	
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.				X	
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.			X		
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					X



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
TOI121	Yiyecek İçecek Servisi II	II	Z	2+2+0	3	5	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Temel kavramlar, yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması, servis personelinin özellikleri, servis personelinin tutum ve davranışları, servis araçları, servise ön hazırlık, masa düzeni, kuver türleri, kahvaltı servisi, table d’hote servisi, a la carte servisi, açık büfe servisi, uluslararası yiyecek ve içecek servis türleri ve ilkeleri, sos hazırlama ve servis etme, şarap servisi, ziyafet servisi ile bar ve kokteyller hakkında bilgiler verilmesini ve öğrencilere uygulamalı olarak öğretilmesini kapsamaktadır.
<b>Dersin Amacı</b>	Yiyecek içecek servisi ile ilgili temel bilgilerin aktarılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Öğr. Gör. Dr. Ali DOĞANTEKİN
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Temel kavramları bilir. 2. Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılmasını öğrenir. 3. Servis personelinin özelliklerini kavrar. 4. Servis personelinin tutum ve davranışlarının nasıl olması gerektiği hakkında bilgi sahibi olur. 5. Servis araçları ve servise ön hazırlık hakkında detaylı bilgiler edinir. 6. Masa düzeni, kuver türleri, servis türleri hakkında bilgi sahibi olur.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Temel Kavramlar	
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması	
3	Servis Personelinin Özellikleri	
4	Servis Personelinin Tutum ve Davranışları	
5	Servis Araçları, Servise Ön Hazırlık	
6	Masa Düzeni, Kuver Türleri, Kahvaltı Servisi	
7	Table D’Hote Servis	
8	A la Carte Servis	
9	Açık Büfe Servisi	
10	Uluslararası Yiyecek ve İçecek Servis Türleri ve İlkeleri	
11	Sos Hazırlama ve Servis Etme	
12	Şarap Servisi	

13	Ziyafet Servisi	
14	Bar ve Kokteyller	
15	Final Sınavı	

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Koçak, N. Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık, Ankara, 2012
2. SÖKMEN, A. Yiyecek İçecek Hizmetleri Servisi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2011

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	8	2	16
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	8	2	16
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	10	20
Sunum	1	2	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	8	16
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yüğü			125
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			125/25
Dersin AKTS Kredisi			5,00 $\cong$ 5
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.			X		

4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					X
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.		X			
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.				X	
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.				X	
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.		X			
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.		X			
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.		X			
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					X
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
TEK001	Turizm Ekonomisi	II	Z	2+0+0	2	4	Türkçe
<b>DERS BİLGİLERİ</b>							
<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Ekonomide Temel Kavramlar, Ekonomi ve Turizm, Turizm arz ve talebi, Turizm piyasasında fiyat oluşumu, Turizmde üretim ve firma davranışları, Turizm sektörünün ekonomi içindeki yeri, Turizmin Ekonomik etkilerinin Ölçümü, Turizmde planlama ve politika.						
<b>Dersin Amacı</b>	Ekonomi kavramını, alanın temel özelliklerini ve turizm ile ilişkisini ve niteliklerini öğrencilere sunmaktır.						
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans						
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe						
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit						
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Öğr. Gör. Dr. Ali Doğantekin						
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.						
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Turizm ve ekonominin temel kavramlarını bilir.</li><li>2. Turizm sektöründe yeni iş olanakları ve yatırımlar konusunda genel bilgiye sahip olur</li><li>3. Ülke gelirlerinin büyük bir bölümü oluşturan turizm gelirleri hakkında bilgi sahibi olur.</li><li>4. Turizm sektörünün oluşumu ve özelliklerini kavrar</li><li>5. Turizm piyasasıyla ilgili arz, talep, fiyat oluşumu ve piyasa türlerini kavrama</li><li>6. Turizm istihdam etkisi ve diğer ekonomik sektörlere etkilerini bilir.</li><li>7. Türkiye'de turizm faaliyetlerinden doğan ekonomik sonuçları tanımlar.</li></ol>						
<b>DERS İÇERİĞİ</b>							
Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar					
1	Ekonomiye ait temel kavramlar						
2	Turizm hakkında genel bilgiler						
3	Turizm Ekonomisi ve turizm sektörü						
4	Turizm Talebi						
5	Turizm Arzı						
6	Turizm Piyasasında Fiyatın Belirlenmesi						
7	Turizmde Piyasa Türleri						
8	Turizmde Tüketici Davranışları						
9	Turizmde Üretim ve Firma Davranışları						
10	Turizm sektörünün ekonomi içindeki önemi						
11	Turizm politikaları						
12	Turizmde planlama						

13	Turizmin Ekonomik etkilerinin ölçümü	
14	Genel Tekrar	
15	Final Sınavı	

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Ozan Bahar, Metin Kozak, Turizm Ekonomisi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama			
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	7	2	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	7	2	14
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	5	10
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	7	14
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yüğü			95
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			95/25
Dersin AKTS Kredisi			3,80 $\cong$ 4
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.		X			



5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.		X			
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.			X		
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.		X			
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
TOI122	Sürdürülebilir Turizm	II	Z	2+0+0	2	3	Türkçe
<b>DERS BİLGİLERİ</b>							
<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Genel anlamda sürdürülebilirlik kavramı, turizmde sürdürülebilirlik kavramı, turizmde sürdürülebilirlik kapsamında yapılan uygulamalar, alternatif turizm konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.						
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrenciye; sürdürülebilirlik kavramı, turizmde sürdürülebilir turizm kavramı ve bu bağlamda ortaya çıkan uygulamalar hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamak amaçlanmaktadır.						
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans						
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe						
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit						
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Öğr. Gör. Sibel ÖZDEMİR						
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.						
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Çevrenin tanımı, önemi vb. konular ile ilgili kavramları bilir ve açıklar</li><li>2. Çevrenin turizm sektörüne etkilerini kavrar. Ekolojik dengeler kavramlarını açıklar.</li><li>3. Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri ile ilgili bilgileri kavrar ve açıklar.</li><li>4. Ekolojik risk analizini kavrar</li><li>5. Sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi kavrar ve turizminin arz ve talep boyutuyla gelişimini açıklar.</li><li>6. Turizm ve çevre dengesini oluşturan faktörleri açıklar.</li><li>7. Türkiye'de turizm ve çevre politikalarının önemini kavrar ve açıklar.</li><li>8. Ulusal-uluslararası standartlarını kavrar ve açıklar</li></ol>						
<b>DERS İÇERİĞİ</b>							
Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar					
1	Çevre kavramının tanımı ve artan önemi						
2	Çevre bilincinin tarihsel gelişimi						
3	Hava kirliliği						
4	Küresel ısınma, iklim değişikliği						
5	Gürültü kirliliği						
6	Flora-fauna, su ve orman ekosistemlerinin durumu						
7	Çevre sorunlarının turizm sektöründeki boyutu						
8	Sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm						
9	Sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm						
10	Çevre politikaları ve turizm						
11	Konaklama tesislerinde alınabilecek çevresel tasarruf tedbirleri						

12	Konaklama tesislerinde alınabilecek çevresel tasarruf tedbirleri	
13	Çevre sorunları ve tur operatörleri	
14	Genel Tekrar	
15	Final Sınavı	

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. 1. Kınacı, B., Pehlivan, N. A. ve Seyhan, G. (2011) Turizm ve Çevre (Çevre Koruma), Pegem Akademi: Ankara
2. Nüzhet Kahraman, Oğuz Türkay, Turizm ve Çevre, Detay yayıncılık, Ankara, 2014

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yükü
Teori	14	2	28
Uygulama			
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	3	1	3
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	4	2	8
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	4	8
Sunum	1	2	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	6	12
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yükü			74
Toplam İş Yükü / 25 (s)			74/25
Dersin AKTS Kredisi			2,96 $\cong$ 3
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					X
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	

3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					X
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.		X			
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.		X			
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.		X			
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.		X			
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
TOI123	Otel İşletmeciliği	II	Z	2+0+0	2	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Konaklama işletmelerine genel bakış, Otelcilik Endüstrisinin Gelişimi ve Özellikleri, Otel işletmelerinde yönetim, Otel işletmelerinde insan kaynakları yönetimi, Otel işletmelerinde pazarlama, Otel işletmelerinde muhasebe, Otel işletmelerinde satın alma, Otel işletmelerinde Önbüro hizmetleri, Otel işletmelerinde kat hizmetleri, Otel işletmelerinde yiyecek ve içecek hizmetleri ve maliyet kontrolü, Otel işletmelerinde destek hizmetler, Otel işletmelerinde güvenlik.
<b>Dersin Amacı</b>	Turizm ve konaklama endüstrisini tanıyabilme, konaklama işletmelerinde tüm departmanları tanımak ve yönetsel faaliyetlerin nasıl yürütüleceğine yönelik bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Öğr. Gör. Dr. Ali DOĞANTEKİN
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Turizm sektöründe faaliyet gösteren konaklama işletmelerini sınıflandırabilir. 2. Otel işletmelerinin organizasyon yapısını bilir. 3. Otel işletmelerinin departmanlarını yakından tanır. 4. Otel işletmelerinin yönetim ve yönetim fonksiyonlarını kavrar. 5. Otel içi bilgi akışını ve kullanılan raporları öğrenir. 6. Otel işletmelerinin özelliklerini sınıflandırma kriterlerini ve yönetim fonksiyonlarını öğrenir. 7. Otel işletmelerinde misafir ilişkilerine göre departmanları tanır 8. Otel işletmelerinde gelir gider durumuna göre departmanları tanır. 9. Otel işletmelerindeki diğer destek departmanları tanır.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Otel İşletmelerinin tanımı, gelişimi ve özellikleri	
2	Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması	
3	Otel İşletmesi kuruluş işlemleri	
4	Otel İşletmesi yatırımları ve Finansmanı	
5	Otel İşletmesi organizasyon yapısı ve departmanları	
6	Otel İşletmesi departmanlarının örgütsel işlevleri	
7	Otel İşletmesi departmanlarının örgütsel işlevleri	

8	Otel İşletmelerinde yönetici ve departman müdürleri	
9	Otel İşletmelerinde Yönetim	
10	Otel İşletmelerinde Yönetim ve Yönetim Fonksiyonları	
11	Otel İşletmelerinde işgören yönetimi	
12	Otel yönetiminde lider ve liderlik	
13	Otel İşletmelerinde Stres yönetimi	
14	Genel Tekrar	
15	Final Sınavı	

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Otel İşletmeciliği, Meryem Akoğlan Kozak, Detay Yayıncılık, 2014, Ankara.

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama			
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	7	2	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	7	2	14
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	5	10
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	7	14
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yüğü			95
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			95/25
Dersin AKTS Kredisi			3,80 $\cong$ 4
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
----	---------------------------	---	---	---	---	---

1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					X
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					X
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					X
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					X
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.			X		
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.			X		
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.				X	
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.				X	
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.				X	
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.				X	
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.			X		
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.			X		
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.			X		
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.		X			



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
TOI124	Menü Planlama	II	Z	2+1+0	3	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Mönü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir, Misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun mönülerin, standart reçetelerin, porsiyonların oluşturulması
<b>Dersin Amacı</b>	Çeşitli beslenme şekilleri arasındaki farkları ve mönü planlaması yapabilme yetisi kazandırmak ve sağlıklı beslenme için günlük menü planlarını ve standart reçeteleri hazırlayabilme yeteneği kazandırmaktır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Öğr. Gör. Dr. Ali DOĞANTEKİN
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Beslenme kurallarını tanımlar 2. Beslenmeyi tanımlar. 3. Besin ve besin öğelerini örneklerle açıklar. 4. Yeterli ve dengeli Besin ve beslenmeyi tanımlar. 5. Menüü tanımlar 6. Menü hazırlama tekniklerini bilir. 7. İşletmelerin sosyal ve ekonomik durumlarına göre menü tasarlar.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması	
2	Sağlıklı beslenme için gerekli besinler ve özellikleri	
3	Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri	
4	Dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri	
5	İnsanların günlük besin ihtiyaçları; besinler ve özellikleri	
6	Menü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir	
7	Menünün ne olduğu, hangi yiyeceklerden oluşacağı ve sıralamaları	
8	Plan ve menü planlarının nasıl yapılacağı	
9	Menü planının nelerden etkilenebileceği	
10	Müşterilerin zevk ve tercihleri,	
11	Misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun mönülerin, standart reçetelerin, porsiyonların oluşturulması	
12	Müşterilerin zevk ve tercihlerine göre menü hazırlamak	



13	Hazırlanan menülerin uygulamaları ve standart reçete haline getirilmeleri	
14	Genel Tekrar	
15	Final Sınavı	

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Türkan, C.(2013). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık.
2. Bulduk, S.(2002). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık.

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	3	1	3
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	7	2	14
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	5	10
Sunum	1	2	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	8	16
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yüğü			100
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			100/25
Dersin AKTS Kredisi			4,00 $\cong$ 4
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					X
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.			X		
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	

4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.				X	
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.		X			
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.		X			
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.			X		
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.			X		
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.		X			
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.		X			
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					X
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
TOI125	Turizm Mevzuatı	II	Z	2+0+0	2	4	Türkçe
<b>DERS BİLGİLERİ</b>							
<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Turizm hukukunun tanımı, 2634 sayılı turizmi teşvik kanunu, 1618 sayılı Türsab kanunu ve turizmle ilgili diğer önemli yasa ve yönetmelikler.						
<b>Dersin Amacı</b>	Dersin amacı, Türk turizm politikaları doğrultusunda turistik ilişkileri düzenleyen mevzuatı öğrencilere aktarmaktır.						
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans						
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe						
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit						
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Öğr. Gör. Sibel ÖZDEMİR						
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.						
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Turizm hukuku ve kaynaklarını kavrar.</li><li>2. Turizm yatırımlarına sağlanan teşvikleri öğrenir.</li><li>3. 2634 sayılı turizmi teşvik kanununu öğrenir.</li><li>4. 1618 sayılı Türsab kanununu öğrenir.</li><li>5. Turist rehberliği meslek kanunu bilir.</li><li>6. Turizm tesislerin belgelendirilmesi hakkında genel bilgi edinir.</li></ol>						
<b>DERS İÇERİĞİ</b>							
Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar					
1	Hukuk ile ilgili genel kavramlar						
2	Turizm hukuku ile ilgili sözleşmeler						
3	Turizm hukuku ile ilgili sözleşmeler						
4	1618 sayılı seyahat acentaları ve seyahat acentaları birliği kanunu						
5	1618 sayılı seyahat acentaları ve seyahat acentaları birliği kanunu						
6	Turizm teşvik kanunu						
7	Turizm tesislerinin belgelendirilmesi ve niteliklerine ilişkin yönetmelik						
8	Belgeli yatırım ve işletmelerin denetlenmesi						
9	Turist rehberliği meslek kanunu						
10	Deniz turizmi ile ilgili kanun hükümleri						
11	Kültür ve tabiat varlıkları						
12	Turizm ile ilgili diğer yasalar, tüzükler ve yönetmelikler						
13	Turizm ile ilgili diğer yasalar, tüzükler ve yönetmelikler						
14	Genel Tekrar						
15	Final Sınavı						

## Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Çitli, Nursel, Turizm Mevzuatı, Lisans Yayıncılık, 2009, İstanbul.

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama			
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	7	2	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	7	2	14
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	5	10
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	7	14
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yüğü			95
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			95/25
Dersin AKTS Kredisi			3,80 $\cong$ 4

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					X
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.			X		
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.		X			
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.			X		

6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.					
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.		X			
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.			X		
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.				X	
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					X
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2021 DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
KPL001	Kariyer Planlama	II	Z	1+0+0	1	2	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Kariyer kavramı Kariyer planlaması Kariyer planlamasının mesleki danışmanlıkla ilişkisi Bireysel kariyer gelişimi Özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri İş görüşmesi Kariyer planlama süreci Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesi Kariyer danışmanlığının okullarda uygulanabilirliği Yaşam boyu kariyer planlaması Emeklilikte kariyer planlaması
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı gelişim süreci içerisinde bireylerin ilgi, yetenek ve değerleri doğrultusunda bireyi tanıma, kariyer gelişim kuramlarına göre kariyeri planlama ve örgün eğitim sonrası kariyer planlamasında neler yapılabileceğine ilişkin bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Öğrenciler kariyer planlamasının prensiplerini ifade eder. 2. Öğrenciler kariyer planlamasının yöntem ve tekniklerini kullanır ve karakter özelliklerinin meslek seçimine etkilerini tartışır. 3. Öğrenciler kariyer gelişimini açıklar. 4. Öğrenciler eğitsel derecelendirmeye göre kariyer gelişim süreci ve hizmetlerini planlar. 5. Kariyer planlamasında bireylere yaşam boyu yardımcı olur.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Derse Giriş	
2	Kariyer Nedir?	
3	Ulusal ve Uluslararası Değişim Programları	
4	Temel İletişim Becerileri	
5	Sektör Günleri – Sivil Toplum Kuruluşları	
6	İnce Yetenekler (Soft-Skills)	
7	Sektör Günleri –Kamu Sektörü	
8	Diksiyon ve Beden Dili	
9	Özgeçmiş ve Kapak Yazısı Hazırlama	
10	Sektör Günleri – Özel Sektör	
11	Etkili Mülakat Teknikleri	
12	Sektör Günleri – Akademi	
13	Sektör Günleri – Girişimcilik	

14	Ders Değerlemesi ve Proje Detayları
15	Final Sınavı

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Kuzgun, Y. (2003). Meslek Rehberliği ve Danışmanlığına Giriş. Ankara: Nobel
2. Erdoğan, N. (2003). Kariyer Geliştirme. Ankara, Nobel
3. Kulaksızoğlu, A. (2005). Ergenlik Psikolojisi. İstanbul Remzi
4. Kuzgun, Y. (2003). Meslek Danışmanlığı Kuramlar Uygulamalar. Ankara: Nobel

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yükü
Teori	14	1	14
Uygulama			
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma			
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	5	2	10
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama	2	2	4
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	4	8
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava Hazırlık)	3	2	6
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav (Quiz))	3	1	3
Toplam İş Yükü			48
Toplam İş Yükü / 25 (s)			48/25
Dersin AKTS Kredisi			1,92 $\approx$ 2
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					

4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.		X			
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.		X			
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.			X		
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.				X	
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.			X		
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.				X	
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					