****

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı 2022-2023 Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YTO106** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Turizm Ekonomisi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Turizm Ekonomisi ve Turizm Ekonomisi ile ilgili temel kavramlar. Turizm Sektörü, sektörün oluşumu ve özellikleri. Turizm Arzı: Arzın tanımı ve özellikleri, Arz esnekliği, tanımı ve ölçülmesi. Turizm Talebi: Talebin tanımı ve özellikleri, Talebin fiyat ve gelir esnekliği tanımı ve ölçülmesi. Turizmde Piyasada Fiyat Oluşumu: Arz ve talep dengesi. Turizm Sektöründe Piyasa Türleri. Turizmin Genel Ekonomi Üzerine Etkileri. Turizmin Devlet Gelir ve Giderlerine Etkisi, Para Operasyonlarının Turizme Etkileri.   **İngilizce:** Basic concept of tourism economy. Tourism sector, industry’s formation, features. Tourism supply: definition and properties, the flexibility of supply. Tourism demand: definition and properties of demand, price and income elasticity of demand. Price formation in industry. Supply demand balance. Impacts of tourism on general economy. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO105** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Genel Turizm** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Turizm kavramı ve turizmin tarihi gelişimi. Turizmin fonksiyonları. kavrayabilme. Türkiye’de Turizm Piyasası. Turizmin gelişmesini sağlayan hareketler. Turizmin sınıflandırılması. Turizm teşekküllerinin hukuki bakımdan sınıflandırılması. Turizmde ulaştırma ve haberleşme. Doğal ve kültürel zenginliklerin turizm bakımından değerlendirilmesi. Turizm Politikası. Türkiye’deki turizm politikası.  **İngilizce :** Tourism concepts and historical development of tourism. Function of tourism, tourism market in  Turkey, Factors effecting the development of tourism. Classification of tourism. Transport and communication in tourism. Evaluation of natural and cultural richness in terms of tourism. Politics of tourism in Turkey. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO109** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Önbüro Hizmetleri** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Konaklama işletmelerinde önbüronun tanımı, yeri ve önemi. Önbüro departmanının organizasyon yapısı. Önbüro departmanının hizmet bölümleri. Önbüro departmanının başlıca görevleri. Önbüro departmanındaki personelin genel özellikleri. Önbüro departmanındaki personelin görev tanımları. Önbüroda kullanılan yabancı kelimelerin Türkçe karşılıkları. Önbüronun kendi iç bölümleriyle ilişkisi. Diğer departmanlarla ilişkileri. Konaklama işletmelerinde müşterilerin karşılanması, yerleştirilmesi ve ayrılması ile ilgili işlemler. Konaklama işletmelerinde müşteri döngüsü ve önbüroda örnek müşteri giriş çıkış işlemleri. Gruplarla ilgili önbüro personelinin bilmesi gereken hususlar. Önbüroda grup giriş- çıkış işlemleri. Problem çözme, bilgi verme ve yönlendirmeyle ilgili teknikler. Olağan olmayan durumlarda önbüro personelinin davranışları.  **İngilizce :** Definition of front office in business accommodation, the place and importance. Organizational  structure of the front office department. Service parts of front office. Main tasks of the front office department. Front desk staff in the department's overall properties. The job descriptions of staff of front office. Turkish equivalents of foreign words which are used in the front office. Relations with other departments. Receiving, placing customer and separation-related actions. Customer cycle in accommodation business. Enter and exit procedures in front office. Personel should know about groups. Techniques on problem solving, informing and routing. Staff behavior\_on\_unusual\_cases. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO103** | | | | |
| **Ders İsmi** | **İletişim ve Beden Dili** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe :** İletişim kavramı ve önemi, iletişimin tanımı ve anlamı, özellikleri, süreci, öğeleri. İletişim sürecinin işleyişi. İletişim türleri. Düzeylerine göre iletişim. İletişim engelleri. Sözlü iletişim. Etkin dinleme, etkin konuşma. Yazılı iletişim. İş yaşamında ve toplumsal alanda karşılaşılan yazışma türleri. Etkili yazı yazma teknikleri. Sözsüz iletişim. Beden dili. Görsel iletişim. Örgütsel iletişim. Örgüt kavramı ve kuramları. Örgüt kültürü. Örgütsel iletişimin önemi ve amacı. Örgütsel iletişim kanalları. Örgüt dışı ve örgüt içi iletişim. Örgüt içi iletişim etkinliğinin artırılması. İş yaşamında iletişim. İş ve toplumsal iletişim arasındaki farklar. Çatışmayı engelleme yolları. Çatışmayı çözme becerisi. Telefonla iletişim. Telefonla konuşma becerisi. Telefonda sorun çözme. Etkili iletişim. İkna edici iletişim. Empati. Tutum kavramı ve tanımı. İkna süreci.   **İngilizce :** Concept and importance of communication. Definition, properties and meaning of communication. Communication process operation. Types of communication. Communications barriers. Oral communication. Body language. Visual communication. Organizational communication. Concept of organization. Organizational culture. Aim and importance of organizational communication. Organizational communication channels. Increasing effectiveness communication within organization. Communication in working life. Difference between social  and working life communication. Ways to prevent conflict. Conflict-solving skills. Telecommunication.  Speaking skills with telephone. Solving problem on telephone. Efective communication. Persuasive communication. Empathy. Persuasion process. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | **YTO104** | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Mönü Planlama** | | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | |
|  | | | | **2** | | **0** | | **2** | | **3** | |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe :** Gastronomi.Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Tanım. Amaçları. Özellikleri. Türleri. Otelin Servis Bölümleri. Restoran İşletmeleri. Mönü Kavramı. Mönü Listesi. Mönü Planlaması. Mönü Planlamasında Piyasa Araştırması. Pazar Araştırmasında Analiz Alanları. Mönü Türleri. Mönü Kartları.  Mönüde Ekstra Bilginin Sunumu. Ürün Testinin Açıklanması. Mönü Psikolojisi. Mönü Değerlendirmesi. Mönü Satışı ve Pazarlama Çabaları.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Planlaması. Kaliteli Servis İçin Çalışanın Eğitimi. Müşteri Konforu ve Konforlu Yemek. Menü Yorgunluğu (Menü Eskimesi). Satış Listesi Öz Geçmişi. Mönü ve Müşteri Memnuniyeti İlişkisi. Standartlaşmış Yemek Tarifesi (Standart Reçeteler). Menü Fiyatlandırması. Beslenme İle İlgili Tanım ve Kavramlar. Besin Öğeleri.Yeterli ve Dengeli Beslenme. Yetersiz ve Dengesiz Beslenmenin Zararları. Besin öğelerinin gruplandırılması.  **İngilizce :** Gastronomy. Definition of food and beverage business. Aims. Features. Types. Service department of hotel. Restaurant operations. The concepts of menu. menu list. Menu planning. Market research for menu planning. Analysis fields in market research. Types of menu. Evaluation of menu. Menu sales and marketing efforts. Staff training for quality services. Menu ageing. Relationship between menu and customer satisfaction. Food rescriptions. Menu pricing. Basic concepts of nutrition. Nutrients. Adequate and balanced nutrition. Inadequate and unbalanced nutrition. Grouping of nutrients. | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO101** | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yiyecek İçecek Servis Bilgisi I** | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | |
|  | | | **2** | | **1** | | **2,5** | | **4** | |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe :** Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin önemi sınıfları ve işletmeye açılma şartları. Yiyecek içecek sektörünün önemli işletmeleri olan restoran ve barları. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmeler. Bu işletmelerin sınıflandırılmalarını ve işletmeye açılışları. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve rantabilite hesapları. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin verimli çalışabilmeleri ve varlıklarını sürdürüp ulusal ekonomiye katkılarını sürekli kılacak konular. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin açılabilmesi için gerekli maliyet hesapları Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerde karlılığının sağlanması. Yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonları. Müşterilerin zevk ve tercihleri hakkında bilgileri bulma yöntemleri. Yiyecek içecek hizmetlerinin pazarlanması. Yiyecek içecek kontrolü. Servis ve Sanitasyon. Yiyecek ve içeceklerinhazırlanması.   **İngilizce:** The primary objective of the class to help practicing student understand the complexities of controlling the primary resources-products(F&B), labor and revenue in F&B operations. It also, emphasis on cost reduction, quality and service optimization. | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | **YTO108** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Konuk Giriş Çıkış İşlemleri** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | |
| **2** | | | **1** | | | **2,5** | | | **4** | |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Önbüro yönetiminin fonksiyonları, planlama fonksiyonu “satılabilecek tahmini oda sayısı, bütçeleme”. Önbüro yönetiminde organize etme, yöneltme, koordinasyon, denetim (İstatistik ve raporlar). Önbüronun kendi iç bölümleriyle ve diğer departmanlarla ilişkileri. Konaklama işletmelerinde önbüro donanımları ve çalışma saatleri, önbüro ekipmanları, resepsiyon evrakları. Üniformalı hizmetler, resepsiyon, arka ofis, ön kasa çalışma saatleri, yapılan işlemler ve tutulan kayıtlar. Otel güvenlik sistemleri. Rezervasyon konusu. Oda doluluğu ile ilgili tahminleme (forecast) teknikleri. Oda satışları, oda satışlarında iletişim süreci, müşteri ve oda çeşitleri. Oda satış teknikleri, bir oda satışının temel safhaları, oda satışlarında özel durumlar ve çözüm yolları. Müşteri hesapları, çeşitleri ve özellikleri, indirim türleri, ödeme şekilleri, dikkat edilmesi gereken noktalar ve hesap ödeme araçları.  **İngilizce :** Front Office Management includes theoretical and practical knowledge on principals of front office management, and also on actors, processes and operations, department, starting from planning to overall operations. Organizational structures of hotel and front office- Creating and managing labor force: Principles of management - Education programs and orientation concepts which are used in front office - Performance rating Documents which are used in front office and their contents and functions - Working rules and discipline, Operational method in front office - Customer safety, Management and controlling process in front office – Quality control system, Reservation operations - Controlling labor force, Relations between front Office and other departments - Work control, Safety and cleanliness principles in front office - Communication and documents, Managing and controlling night services – Decoration, Managing and controlling uniformed services - hygiene and safety | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO 111** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Genel Muhasebe** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | |
| **3** | | | **0** | | | **3** | | | **4** | |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe :** Muhasebe kavramı. Muhasebe tanımı ve konusu. Muhasebe çeşitleri. Muhasebe ilkeleri. Muhasebe süreci. Resmi defterler. Defter tutma sistemi. Temel muhasebe eşitliği ve bilanço. Muhasebe ile ilgili temel kavramlar. Hesap kavramı, yevmiye maddesi, nizam ve yardımcı hesaplar. Tek düzen hesap planı hakkında genel bilgiler. Bilanço- aktif hesapların incelenmesi. Hazır değerler. Menkul kıymetler. Ticari alacaklar ve diğer alacakların incelenmesi. Stokların incelenmesi. KDV ve uygulamaları. Ticari mal hareketlerinin izlenmesinde kullanılan yöntemler. Aralıklı envanter yöntemi. Devamlı envanter yöntemi ve örnek çözümler. Duran varlıklar ile işlemlerin muhasebeleştirilmesi. Bilanço pasif hesaplarının incelenmesi. Kısa ve uzun vadeli yabancı kaynaklar. Öz kaynaklar. Gelir tablosu ve örnek çözümler. Örnek çözümler ve uygulama.  **İngilizce :** This course covers the conceptual, theoretical and practical knowledge on accounting that are inside and outside of professional life. The aim is to provide student a practical ability to handle issues concerning accounting. Accounting concept. Accounting definition and subject. Accounting types. Accounting principles. Accounting process. Picture books. Bookkeeping system. Basic accounting equation and balance sheet. Basic accounting concepts. The concept of accounts, journal article, and help regulate accounts. General information about the uniform chart of accounts. Balance Sheet-active accounts investigation. Ready-values. Securities. Trade receivables and other receivables investigation. Examination of stock. VAT and applications. Commercial goods movement monitoring methods used. Intermittent inventory method. Permanent inventory method and sample solutions. ccounting for fixed assets and operations. Balance sheet liabilities Examination of accounts. Short-and long-term foreign sources. Own resources. Income Statement and sample solutions. Sample solutions and applications. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO107** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Otel İşletmeciliği** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | |
| **3** | | | **0** | | | **3** | | | **3** | |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe :** Turizm endüstrisi ve konaklama endüstrisinin tanımı ve özellikleri. Konaklama işletmelerinin sınıflandırılması. Konaklama işletmelerinde kuruluş yeri. Otel işletmelerinde yatırım. Yatırımlarda yapılabilirlik incelemeleri. Yatırım projelerinin değerlendirilmesi. Otel işletmelerinde finansman. Finansman gereksinimi ve türleri, finansman yöntemleri. Otelcilik alanında kullanılan finansman yöntemleri. Kamu kesimi tarafından sağlanan kolaylıklar ve krediler. Otel işletmelerinde verimlilik. Otel işletmelerinde yönetim. Otel işletmelerinde örgütsel yapı ve işleyişi. Örgütsel etkinlik ilkeleri. Otel işletmelerinin organizasyonu; önbüro departmanı, yiyecek-içecek departmanı, kat hizmetleri departmanı, otel destek departmanları.  **İngilizce :** The course aims to give information about the hotel management and to explain hotel function. Tourism industry and hospitality industry, the definition and properties. Availability enterprises classification. Accommodation in the organization in business. Investment in the hotel business. Investment feasibility studies. Evaluation of investment projects. Hotels in business finance. And types of financing needs, financing methods. Hospitality methods used in the field of finance. Amenities provided by the public sector and loans. Efficiency in the hotel business. Hotels in business management. Hotels in management organizational structure and functioning. Organizational effectiveness principles. Organization of the\_hotel\_business; Reception department, food and beverage department, housekeeping department, hotel support departments. Management in hotel, human resources management, marketing, accounting, purchasing and front office in a hotel, Introduction to Hotel Sector, Management, Human Resources Management, Marketing, Accounting, Purchasing, Housekeeping, Food and Beverage, Support Services in Hotel, New Trends in Hotel | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | | **YTO110** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | **Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizi** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** |
| **3** | | | **0** | | | **3** | | | **3** |
| Dersin İçeriği :  Türkçe : Turizm endüstrisinin temel özellikleri ve turistik ürün. Gelişen turizm endüstrisinde otel muhasebesinin özellikler. Turizm işletmelerinde muhasebe ve maliyet kavramları. Turizm işletmelerinde maliyet çeşitleri ve uygulama örnekleri. Turizm muhasebesi kapsamında maliyet unsurları ve işleyişi. Karma maliyetler, ayırım yöntemleri ve uygulama teknikleri. Ayırım yöntemlerinde çözümlü örnek uygulama. İşletmelerde sezonluk (üç / altı aylık veya yıllık) maliyet tablosu düzenleme. İşletmelerde sezonluk (üç / altı aylık veya yıllık) satış hasılatı tablosu düzenleme ve analiz uygulaması. Turizm işletmelerinde bütçe düzenleme ve maliyet analizine katkısı. Maliyet ve kara geçiş analizi. Örnek turizm işletmesinde bir dönemlik maliyet, hasılat bilgileri ile maliyet/hasılat tablosu oluşturma ve maliyet analizinin raporlanması. İngilizce : The main features of the tourism industry and tourist products. Developing tourism industry, hotel accounting features. Tourism enterprises and cost accounting concepts. Tourism business practices in the types and costs. Tourism in the context of accounting elements and operation costs. Mixed costs, discrimination methods and application techniques. Separation methods solving application examples. In enterprises seasonal (three / six monthly or annual) cost table arrangements. In enterprises seasonal (three / six monthly or annual) sales proceeds table editing and analysis application. Tourism enterprises are contributing to the budget arrangements and cost analysis. Transition costs and land analysis. Example of an era in tourism business cost, revenue information and cost / revenue generation and cost analysis reporting table. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO104** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | |
| **2** | | | **0** | | | **2** | | | **3** | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Seyahatle İlgili Temel Kavramlar.Seyahat Acentası Çeşitleri. Incoming-Outgoing acentalarının yakından incelenmesi.Seyahat Acentasının Görevleri. Seyahat acentasının tüketici üzerindeki rolü.Türkiyede’ki Seyahat Acentacılığı. Seyahat acentası kullanımı. Seyahat Acentalarının Grupları İtibariyle Özellikleri. Seyahat acentaları ile konaklama işletmeleri ilişkileri. TÜRSAB. Seyahat acentaları ve seyahat acentaları birliği konumu. Seyahat Acentalarının Faaliyetleri. Bilet işlemleri-Uluslar arası yolcu biletlerinin özellikleri. Havayolu biletçiliğinde BSP sistemleri. Bilet hazırlama rezervasyon işlemleri – Tarifeler. Tur Operatörlüğünün İşlevleri. Tur operatörü ile seyahat acentası arasındaki farklar. Tur operatörlerinin fonksiyonları. Tur operatörleri sınıflandırması.Paket Tur. Paket Tur Üretimi.Paket Tur Maliyet Hesaplaması.Otellerin Seyahat Acentalarıyla ve Tur Operatörleriyle İlişkileri.Seyahat İşletmelerinde Yönetim Özellikleri.  Seyahat İşletmelerinde Pazarlama.  **İngilizce :** This course includes the fundamentals of travel agency and tour operation, their relations with hotel businesses and also introduces travel businesses, The development of travel agencies, The definition of travel agency; the types, functions and roles of travel agencies, Activities of travel agencies I. Activities of travel agencies II, The definition of tour operation, Packet tour and its production. The relations between tour operators and hotels, The functions and qualities of management in travel businesses, Personnel management, qualities and issues in travel businesses, Travel marketing processes, Distribution policies in travel businesses, Sales in travel businesses. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO102** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yiyecek – İçecek Servis Bilgisi II** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | | |
| **2** | | | **1** | | | **2.5** | | | **4** | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Yiyecek ve İçecek endüstrisi. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon. Yiyecek ve içecek işletmelerinde iş ve görev tanımları, beslenme ve önemi, temel gıda bileşenleri, besin grupları ve beslenme grupları, yiyecek-içecek işletmeleri yöneticilerinin dikkate alması gereken hususlar. Menü planlama. Yiyecek-içecek işletmelerinde satınalma, teslim alma, depolama ve depolardan çıkışlar. Üretim. Sanitasyon ve güvenlik. Yiyecek-içecek hizmetlerinin pazarlanması. Yiyecek-içecek işletmelerinde personel çalışma sistemleri. Ücret sistemleri, hesap alma sistemleri, yiyecek-içecek kontrolünde kullanılan sistemler. Servis yüzdelerinin dağılımı. Yiyecek-içecek işletmelerinde kasiyer hasılat raporu düzenleme.  **İngilizce :** The aim of the course is to teach food – beverage service management. The development and classification of food-beverage industry, Management function in food-beverage businesses,organizational structure and its functioning, Nutrition: Its importance and scope, Menu planning: Its importance and classification of menus, Buying in food-beverage businesses, delivery, warehousing. Production: Planning and food production systems, Serving: : Its importance and saving techniques. Sanitation and safety, Marketing of food-beverage services, Impact effect efforts in food-beverage business, Contemporary developments in food-beverage businesses | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | | **YTO 201** | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | **Turizm Pazarlaması** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | **ECTS** |
| **3** | | | **0** | | | **3** | | **4** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Pazarlama kavramı, tarihsel gelişimi, amaçları, pazarlama anlayışı. Turizm pazarlaması, özellikleri, hedefleri, fonksiyonları, tüketici-turist davranışları ve özellikleri. Turizm pazarı, pazar bölümlendirme (segmantasyon), turizmde hedef pazar seçimi. Turizm pazarlama karması unsurları: Ürün, fiyatlandırma, dağıtım ve tutundurma. Turistik ürün. Turistik ürün fiyatlandırması. Fiyatlama yöntemleri. Turizmde dağıtım sistemi; seyahat acentaları (perakendeciler), tur operatörleri (toptancılar). Turizm işletmelerinde tutundurma, ve tutundurmanın işlevleri. Tutundurma yöntemleri. Turizm pazarlama araştırması ve pazarlama bilgi sistemleri. Turizm pazarlama stratejileri. Turizm pazarlamasında yönetim ve organizasyon. Uluslararası turizm pazarlaması.  **İngilizce :** The purpose of this course is to give general information about the principles of marketing together with emphasizing importance of marketing for Touristic Enterprises. General content of the course includes marketing techniques management of touristic products: Introduction to Marketing, Service Marketing, Introduction to Tourism Marketing, Tourism Marketing Planning, Information Management in Marketing, Tourism Market, Tourism Market, Price, Distribution, Advertising and Promotion, People, Physical Indications, General Evaluation of the Term | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO207** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Turizm Coğrafyası** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | | **ECTS** | |
| **2** | | | **1** | | | **2,5** | | | | **3** | |
| **Dersin İçeriği :**  Coğrafya ve Temel Kavramları, Rekreasyon ve Turizmin Coğrafya ile İlişkisi, Coğrafi Değerlerin Rekreasyon Alanlarının ve Turistik Destinasyonların Gelişiminde Kullanımı, Bölgelerin ve İllerin Rekreasyon Faaliyetleri ve Turizm Açısından SWOT Analizi, Bölgelerin ve İllerin Rekreatif ve Turizm Arz Envanterinin Yapılması, Bölgelerin ve İllerin Rekreatif ve Turizm Ürün Çeşitlendirme Stratejileri, Anadolu’nun Antik Bölgeleri ve Antik Kentleri, Anadolu’nun Antik Bölgeleri ve Antik Kentleri, Marmara Bölgesinin Rekreatif Alanları ve Turizm Coğrafyası, Ege Bölgesinin Rekreatif Alanları ve Turizm Coğrafyası, Akdeniz Bölgesinin Rekreatif Alanları ve Turizm Coğrafyası, İç Anadolu Bölgesinin Rekreatif Alanları ve Turizm Coğrafyası, Doğu Anadolu Bölgesinin Rekreatif Alanları ve Turizm Coğrafyası, Güney Doğu Anadolu Bölgesinin Rekreatif Alanları ve Turizm Coğrafyası, Karadeniz Bölgesinin Rekreatif Alanları ve Turizm Coğrafyası, Örnek Olay Analizi | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO209** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Konaklama işletmeleri muhasebesi** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | **T** | | |  | | | **T** | |  | | |
|  | | | | | **3** | | | **0** | | | **3** | | **4** | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Turizm endüstrisinin temel özellikleri ve turistik ürün. Gelişen turizm endüstrisinde otel muhasebesinin özellikler. Turizm işletmelerinde muhasebe ve maliyet kavramları. Turizm işletmelerinde maliyet çeşitleri ve uygulama örnekleri. Turizm muhasebesi kapsamında maliyet unsurları ve işleyişi. Karma maliyetler, ayırım yöntemleri ve uygulama teknikleri. Ayırım yöntemlerinde çözümlü örnek uygulama. İşletmelerde sezonluk (üç / altı aylık veya yıllık) maliyet tablosu düzenleme. İşletmelerde sezonluk (üç / altı aylık veya yıllık) satış hasılatı tablosu düzenleme ve analiz uygulaması. Turizm işletmelerinde bütçe düzenleme ve maliyet analizine katkısı. Maliyet ve kara geçiş analizi. Örnek turizm işletmesinde bir dönemlik maliyet, hasılat bilgileri ile maliyet/hasılat tablosu oluşturma ve maliyet analizinin raporlanması.**İngilizce :** The main features of the tourism industry and tourist products. Developing tourism industry, hotel accounting features. Tourism enterprises and cost accounting concepts. Tourism business practices in the types and costs. Tourism in the context of accounting elements and operation costs. Mixed costs, discrimination methods and application techniques. Separation methods solving application examples. In enterprises seasonal (three / six monthly or annual) cost table arrangements. In enterprises seasonal (three / six monthly or annual) sales proceeds table editing and analysis application. Tourism enterprises are contributing to the budget arrangements and cost analysis. Transition costs and land analysis. Example of an era in tourism business cost, revenue information and cost / revenue generation and cost analysis reporting table. | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YTO205** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Kat Hizmetleri** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Kat hizmetlerinde tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde devam eden iş gücü kaynağı yaratma. Tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde devam eden eğitim işlevleri. Tesisin faaliyet sürecindeyken kat hizmetlerinde işin kontrolü ve işgücü denetimi ile ilgili yönetsel işlevlerle ilgili bilgiler. Kat hizmetlerinde çalışma performansının dönemsel olarak değerlendirilmesi ile ilgili yönetsel işlevler.**İngilizce** : Housekeeping services and activities in the plant's activities during the transition period, continuing source of labor to create. Activities and operations of the facility during the transition period, continuing education functions. Business process services operations of the facility at the floor control and labor-related administrative functions related to control information. Housekeeping services related to work performance evaluation of the periodic administrative functions. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | **YTO203** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Mesleki Yabancı Dil l** | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** |
| **3** | | **0** | | **3** | | **4** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Taking phone calls. Giving information. Taking reservations, Apologizing; Receiving guests; Polite requests and responses; Instructions; Mixing a coctail. Asking for information; Restaurant – taking orders for aperitifs and starters Asking for explaining; Restaurant – taking orders for main courses Presenting information; Asking and comparing; advising guests on wines. Dealing with requests; replying to requests for items in restaurants. Describing food dishes.  **İngilizce :** Taking phone calls. Giving information. Taking reservations, Apologizing; Receiving guests; Polite requests and responses; Instructions; Mixing a cocktail. Asking for information; Restaurant – taking orders for aperitifs and starters Asking for explaining; Restaurant – taking orders for main courses Presenting information; Asking and comparing; advising guests on wines. Dealing with requests; replying to requests for items in restaurants. Describing food dishes. | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mesleki Yabancı Dil ll** | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | |
| **2** | | **1** | | **2,5** | | **4** | |
| **Dersin İçeriği :**  **İngilizce :** Dealing with complaints (1). Describing jobs and workplaces. Explaining and instructing. Taking an order on the phone. Asking for clarification. Dealing with phoned request. Giving directions indoors. Giving directions outside. Offering help and advise. Dealing with complaints (2) Paying bills. Payment reqeries. Farewells. Answering personal questions. | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO201** | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Odalar Bölümü Yönetimi** | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | |
| **2** | | **0** | | **2** | | **3** | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Odalar bölümü yönetimi ve örgütlenmesi, “Önbüro” “Rezervasyon” “Kat Hizmetleri”. Otel işletmelerinde odalar bölümü yönetiminde fiyatlamanın rolü ve önemi. Oda fiyatının belirlenmesinde kullanılan yöntemler. Fiyatlandırma hedefleri. Otel işletmelerinde gelir yönetimi sisteminin işletilmesinde bilgi teknolojisi kavramı ve türleri. Bilgi teknolojisi ve turizm talebi. Otel işletmelerinde gelir yönetimi sisteminin kurulması aşamaları. Otel işletmelerinde gelir yönetimi uygulamalarında karşılaşılabilecek sorunlar ve çözüm önerileri.  **İngilizce :** Rooms division management and organization, "Front Office" "Reservations" Housekeeping ". Rooms in the hotel business in the management section and the importance of the role of prices. Methods used in the determination of the room. Pricing objectives. Hotel revenue management system in enterprises of information technology concepts and types of work. Information technology and tourism demand. Hotel revenue management system in the establishment of business stages. Revenue management applications that can be encountered in the hotel business problems and solutions. | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YTO206** | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **TURİZM İŞLETMELERİNDE YATIRIM PROJELERİ** | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | |
|  | | | **1** | | **2** | | **2** | | **4** | |
| **Dersin İçeriği :**  Öğrencilerin bir yatırım projesi fikrin doğuşundan yatırımın uygulanması sürecine kadarki bütün aşamalarda, belirli değerlendirme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olması ve bu yöntemleri uygulama becerisi kazandırılması amaçlanmaktadır.Derste yatırım projeleriyle ilgili temel bilgiler ve kavramlar, yatırım projesinin hazırlanması süreci ile milli ekonomi ve işletmeler açısından proje değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler ele alınmaktadır  **İngilizce:**  It is aimed that students gain knowledge about certain evaluation methods and the ability to apply these methods at all stages from the emergence of an investment project idea to the implementation of the investment. methods are discussed | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO210** | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Otelcilik Otomasyon Sistemleri** | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | |
|  | | | **2** | | **1** | | **2.5** | | **4** | |
| **Türkçe :** Önbüro otomasyon programının farklı temel yapıları ve özellikleri. Programların kendilerine ait işletim yöntemleri ve kullanılan teknikleri. Önbüro bölümünde kullanılan bilgisayar programlarının kullanımı. Kat hizmetleri bölümünde kullanılan bilgisayar programlarının kullanımı. Rezervasyon işlemleri otele giriş ve çıkış işlemlerinin yapılması, ön muhasebe işlemlerinin yapılması, gece rapor işlemleri, odalar durumuyla ilgili işlemleri, ön büro otomasyon programları, kat hizmetleri otomasyon programları.   **İngilizce :** Pre Course Requirements: Front Office and Housekeeping Operations Information, Computer Literacy, and Foreign Language Information, Front Office Systems in Accommodation. Computerized Accommodation Management System, Foreign Terms used in Computer System. Basic Procedures in Computer Automation System, Reservation Procedures, Cashier procedures in computer system, Accounting procedures in Computer System, Check-in procedures in computer system, Room management procedures in computer system, Housekeeping Procedures in computer system, Night Audit Procedures in computer system, Check-out Procedures in computer system Sample Front Office Module. | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO205** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Hijyen ve Sanitasyon** | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** |
| **2** | | **0** | | **2** | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyonun tanımı ve önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon ilişkisi. Endüstriyel kirlenme ve evrensel kirlenme. Besinlerin bozulma nedenleri. Mikroorganizmaların bulunduğu yerler miktarları, besinlerle mikroorganizma kaynaklı hastalıkların çoğalma nedenleri. Besinlerin satın alınmasında, hazırlamada ve pişirmede, depolanmasında, servis edilmesinde hijyen. Dünya Sağlık Teşkilatı’nın Kuralları. Hastalıklardan korunmak için dikkat edilmesi gereken kurallar. Besinlerin dondurularak saklanması sırasında oluşan önemli mikroorganizmalar. Personel hijyeni ve eğitimi. Ağız, burun, saçlar, dışkı ve giysiler, eller ve hijyenik el yıkama, el bakımı. Personelden kaynaklanan bulaşma yolları. Besinlerde hijyen yönünden sakınılması gereken davranışlar. Mutfak ve araç – gereç hijyeni.  **İngilizce :** Definition and importance of hygiene, sanitation and the importance of definitions, mass feding systems, the importance of hygiene, public hygiene and sanitation in the relationship between nutrition system. Industrial pollution and global pollution. Causes deterioration of nutrients. Amounts of microorganisms are located, multiplication of food-borne diseases caused by microorganisms in. Of nutrients in the purchase, in the preparation and for cooking, storage, served hygiene. World Health Organization Guidelines. Attention should be paid to disease prevention rules. Occur during freeze-storage of nutrients important microorganisms. Personal hygiene and education. Mouth, nose, hair, feces and clothes, hands and hygienic hand washing, hand care. Tract infection caused by staff. Foods should be avoided in terms of hygiene behavior. Kitchen and tools - supplies hygiene. | | | | | | | | | | |

**SEÇMELİ DERSLER**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | | **YİG201** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | **İş Sağlığı ve Güvenliği** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | | | | **ECTS** |
| **2** | | | | **0** | | | **2** | | | | | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  İşçi sağlığı ve iş güvenliğinin tarihi gelişimi, genel bilgiler, iş güvenliği kavramı, iş kazalarının tanımı, nedenleri ve önleme yöntemleri, iş güvenliği çalışmalarının iş gücü verimliliği açısından önemi, iş güvenliği çalışmalarının ekonomik açıdan önemi, iş kazalarının oluşumu ve sınıflandırılması, tehlikeler ve tehlike çeşitleri, kaza araştırmalarında yöntem ve çözümler  İng:  he historical development of occupational health and safety, general information, the concept of occupational safety, the definition of occupational accidents, its causes and prevention methods, the importance of occupational safety studies in terms of labor productivity, the economic importance of occupational safety studies, the formation and classification of occupational accidents, dangers and hazard types. , methods and solutions in accident research | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | | | **YTO251** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | | **Kongre ve Seminer Organizasyonu** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | | **ECTS** |
| **2** | | | | **0** | | | **2** | | | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Kongre tanımları ve tarihçesi, kongre ve turizm ilişkisi. Kongre turizmine ilişkin nitelik ve sınırlamalar. Teknolojik gelişmelerin kongre turizmine etkileri. Kongre ve toplantıların sınıflandırılması. Kongre ve turizmin gelişme nedenleri. Kongre turizminde örgütlenmeler. Kongre organizasyonu; kongre ülkesi ve şehir seçimi, zaman ve mekanının seçimi, sürenin belirlenmesi, katılımcı sayısı ve slogan, tanıtım faaliyetleri, personel ihtiyacı, doküman ihtiyacı. Kongre hizmetleri yönetimi. Uluslararası kongre pazarı ve Türkiye’nin durumu. Fuarcılık ve fuar organizasyonu; fuar kavramı ve tarihçesi, fuarın temel fonksiyonları, fuar türleri. Fuar organizasyonu; katılım kararı, katılım prosedürü, fuar organizasyonunun bütçelenmesi. Fuar organizasyonunda sunulan hizmetler. Stant yönetimi. Türkiye’de fuarların ve fuarcılığın gelişmesi. Fuar sektörünün geleceği ile ilgili projeksiyonlar. Turizm ve fuarcılık ilişkisi.  **İngilizce :** This course aims to describe the congress and fair management and of meeting tourism.  Conversations about Course plan and introduction, Basic concept, Benefits of congress tourism Meeting tourism and developing factors, Meeting markets, Meeting markets, Presentation activities Meeting marketing for hotels, Meeting marketing for travel agency, Meeting plan process Meeting organization , Meeting organization, Implementation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders** | | | | **YTO253** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | | **YONETİM VE ORGANIZASYON** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | | **ECTS** |
| **2** | | | | **0** | | | **2** | | | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Girişimcilik kavramı ve önemi, girişimcilik çeşitleri, girişimcilik fonksiyonları. Türkiye’de girişimcilik ve önemi. İş fikirleri üretmenin önemi, girişimcilikte planlama (yapılabilirlik araştırması). Girişimciliğe başlamak için yapılması gerekenler. İş planı içerisinde yönetim, yönetim ve yöneticilik, girişimcilerde bulunması gereken yöneticilik özellikleri. İş planı içerisinde üretim, üretim teknikleri, iş planı içerisinde kapasite, iş planı içerisinde stok kontrolü. İş planı içerisinde pazarlama, İş planı içerisinde satış ve pazarlama, iş planı içerisinde fiyatlandırma, iş planı içerisinde tutundurma. İş planı içerisinde finansman, finansman teknikleri, finansman sağlayan kuruluşlar, risk sermayesi ve önemi. İş planı içerisinde insan kaynakları, personel kaynakları, ücret yönetimi, kariyer yönetimi. Türkiye’de girişimcilik sorunları ve çözüm yolları. Gelecekte girişimcilik.  **İngilizce :** This course aims to introduce the basic concepts relating to entrepreneurship and small business: The Concept of Management, Entrepreneurship: The Concept of Entrepreneurship, Entrepreneurship and Economy, Why do the people want to be entrepreneurs? Characteristics of Successful Entrepreneurs Entrepreneurship Motivations, Entrepreneurship Career, Entrepreneurial Decision Making The Concept of Small Business, The Types of Small Business, Having A Small Business Advantages and Disadvantages of Small Business, Managing Small Business, Entrepreneurship Process, Finding New Ideas and Source of New Ideas, Methods of Creating New Ideas, Creative Methods in Business Plan, Sources Needed For Starting up a New Business, Tactics: Franchising, etc. Managing Enterprise: Growing Business, Managing Enterprise: Entrepreneurial and Managerial Decision Making | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | | **YTO255** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | **İnsan Kaynakları Yönetimi** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | | |
|  | | | | | | | **2** | | | | **0** | | | **2** | | | **3** | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** İnsan kaynakları yönetiminin tanımı ve önemi, personel yönetiminden insan kaynakları yönetimine geçiş süreci, insan kaynakları temel ilkeleri, insan kaynakları planlaması süreci ve analiz yöntemleri, iş analizi süreci, iş analizi yöntemleri, iş tanımları, işgören bulma ve seçme süreci, eğitim amaç ve ilkeleri, eğitim ihtiyaç analizi, planlaması, uygulanması, ölçme ve değerleme yöntemleri, performans değerleme süreci ve kullanılan yöntemler, iş değerlemesi, ücret yönetimi, endüstri ilişkileri ve Türkiye’de sendikacılık, işçi sağlığı ve iş güvenliği, iş kazalarının önlenmesi, bürokratik işlemler, personel disiplinini sağlama çalışmaları ve insan kaynakları bilgi sistemi.  **İngilizce :** Course includes human resources management subjects. These subjects are; HRM concept, importance of HRM, organization, HR planning, personnel select and recruitment, training, performance appraisal, health and safety, discipline: Human Resources Concept and It's importance, Human Resources Management Concept and It's Importance, Human Resources Management Basic Principles, Planning of Human Resources Management, Employee Recruiting and Selection Evaluating Employee Performance, Payment Management, Training and Development, Visa Career Management, Incentive and Benefit Administration, Job Accident and Employee Health Social Responsibility and Ethics, Employee Rights and Labor Unions. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO 259** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Gastronomi Turizmi** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | | | **U** | | | | **T** | | | **ECTS** | | | | |
| **2** | | | | **0** | | | | **2** | | | **3** | | | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Gastronomi ve ilişkili kavramlar Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi.  **İngilizce :** Gastronomy and Related Concepts Artistic and Scientific Dimensions of Gastronomy Gastronomy as a Tourist Product (an Attraction) and as a Dimension of Hospitality Industry Gastronomic Tourism and Gastronomic Tourism Development Development of Eating Habits and Customs Gastro-Geography | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | | | **YTO263** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | | **İLK YARDIM** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | |
|  | | | | | | | | **2** | | | | **0** | | | **2** | | | **3** | |
| **Dersin İçeriği :**  Türkçe:  Günlük yaşamda her an karşılaşılabilir ani durumlarda, doğal afetlerde, yaralanan birey ya da grupların yaşamını kurtarmak, kaza sonucu oluşabilecek sakatlıkları önlemek amacıyla olayların olduğu yer ve zamanda yapılacak uygulamaları, alınacak önlemlere ilişkin ilkyardım ve acil bakım ile ilgili teorik bilgi ve becerileri kazanmış olması amaçlanır  Sağlık yöneticisi için genel ilkyardım bilgileri, Afet, kaza, yaralanma, acil hastalık vb. sırasında ve hemen sonrasında yapılacak çalışmalar, Triyaj kavramı, Hastane öncesi alanda triyaj, Acil sağlık hizmetlerinde kumanda yöntemleri, Acil bakım verenlerde duygusal stres  İngilizce:  It is aimed to acquire theoretical knowledge and skills related to first aid and emergency care regarding the applications to be performed at the place and time of the events in order to save the lives of injured individuals or groups, to prevent accidental disabilities, in sudden situations that may be encountered at any time in daily life,  General first aid information for healthcare manager, Disaster, accident, injury, emergency illness etc. Studies to be done during and immediately after, Triage concept, Triage in the pre-hospital area, Control methods in emergency health services, Emotional stress in emergency caregivers | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | **YTO266** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Turizm Mevzuatı** | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** |
| **2** | | **0** | | **2** | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Turizm Hukuku ve mevzuatı ile ilgili kavramlar ve gelişim özellikleri. Turizm Hukuku ve mevzuatı ile ilgili kavramlar tanımı ve özellikleri. Turizmdeki hukuki örgütlenme. Turizmi doğrudan ve dolaylı ilgilendiren hukuksal düzenlemeler. Turizm işletmelerinin Bakanlık’la, birbirleriyle ve müşterileriyle ilişkileri hakkındaki yönetmelik hükümleri. Turizmle ilgili diğer yasalardaki düzenlemeler.  **İngilizce** : In this course we aim to teach laws and the source of laws. Comprehending the main ideas and the basic rules of the tourism autocracy and today's world, Terms of law and types, Source about tourism and terms, national tourism, international tourism foundations, Faith tourism, Yachting tourism, Sport tourism, Thermal tourism, Natural tourism, National tourism investment, touristic investment legalities Receiving responsibilities in tourism law, legal definitions about employing foreign staff and artists in touristic places, Legalities in touristic investment and governmental Project, Environment law, Forest law Sea law, Travel agencies and their cooperation laws, Legalities of travel agencies, Professional tourist legalities, The law of touristic tour package and their legalities, Documentations of touristic places and their legalities, costumer legalities and their righting law, Laws of commercial groups. Legal rules of protective nature, Passport law, General Statistics Records. | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO260** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Turizm ve Çevre** | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** |
| **2** | | **0** | | **2** | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Çevre politikasının ekolojik temelleri, çevre sistem dengesi ve temel ilkeler, sistem, ekosistem, ekosistemin özellikleri, ekosistemde ekolojik döngüler, orman ekosistemi. Biyolojik zenginlik ve doğal denge. Ekolojik kriz ve sonuçları. Ekolojik krizin ekonomik ve siyasal sonuçları. Türkiye’de çevre sorunları, Türkiye’nin enerji durumu. Turizm ve çevre, turizmin çevre üzerindeki olumlu ve olumsuz etkileri. Türk turizminin karşılaştığı çevre sorunları. Sürdürülebilir kalkınma, sürdürülebilir kalkınmayı Türkiye açısından değerlendirme. Sürdürülebilir kalkınma ve turizm. Çevre etki değerlendirmesi (ÇED). Çevresel etki değerlendirmesi yaklaşımı, ÇED kavramının ana özellikleri. ÇED aşamaları. Ekolojik turizme ilişkin genel bir değerlendirme.  **İngilizce :** This course aims to describe the tourism and environment, Conversations about Course plan and introduction, Basic concept, Environment Value and pollution, Relationship of tourism with environment, Relationship of tourism with environment, Influences of tourism, Influences of tourism Sustainable tourism policy and environment, Sustainable tourism in hospitality sector, Sustainable tourism in travel, Sustainable tourism in travel, Case study. | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO256** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Müşteri İlişkileri Yönetimi** | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** |
|  | | | | **3** | | **0** | | **3** | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  Müşteri İlişkileri Kavramı ve önemi, Müşteri İlişkileri Yönetiminin gelişimi, Müşteri İlişkileri Yönetiminin bileşenleri, Müşterilerle İletişim, Müşteri Hizmeti ve Hizmet Kalitesi, Müşteri tatmini ve sadakati, Müşteri kazanma ve elde tutma, Müşteri ilişkileri yönetimi süreci, Müşteri bilgisini toplama ve analiz etme, Müşteri ilişkileri uygulamaları, Müşteri şikayet yönetimi, Müşteri ilişkilerinin ölçülmesi. | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Ziyafet ve Protokol Yönetimi** | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** |
|  | | | | **1** | | **1** | | **1,5** | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  Türkçe:  Öğrenci bu dersle ziyafet anlaşması yapmak ziyafet öncesi hazırlık yapmak ziyafet servisi yapmak outside catering organizasyonu yapmak müzik eğlence aktivitesini organize etmek catering servisini ve Protokol servisi nasıl uygulaması  yapma yeterliklerini alacaktır.  İngilizce:  In this course, the student will learn how to make a banquet agreement, prepare before the banquet, serve a banquet, organize outside catering, organize a music entertainment activity, how to apply catering service and Protocol service.  will acquire the competence to do so. | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YTO258** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **SAĞLIK TURİZMİ** | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** |
|  | | | | **2** | | **0** | | **2** | | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  1 Sağlık Turizmi nedir Farklı adlandırmalar: Sağlık, medikal, wellness, ....turizmi vs. Sağlık turizminin bugünü: Arz ve Talep  2 Dünyada Sağlık Turizmi merkezleri ve üçüncü dünya ülkelerindeki sağlık turizmi artışı  3 Brezilya da sağlık turizmi (Hastaneler, tedavi çeşitleri, ameliyat çeşitleri, turistik ziyaret çeşitleri, maliyet detayları)  4 Hindistan da sağlık turizmi (Hastaneler, tedavi çeşitleri, ameliyat çeşitleri, turistik ziyaret çeşitleri, maliyet detayları)  5 İran da sağlık turizmi (Hastaneler, tedavi çeşitleri, ameliyat çeşitleri, turistik ziyaret çeşitleri, maliyet detayları)  6 Ara sınav  7 Dünya da Termal Turizm, SPA ve Wellness turizmi, sunulan hizmetler (devlet sağlık sigortası/ özel lüks sınıflamaları) ve spa merkezlerinin mimari dizaynı, Roma Hamaları, Türk Hamamları.  8 Türkiye'de Termal Turizm: Balçova Termal veya Çeşme Sheraton'a bir ziyaret.  9 Türkiye de Termal Turizm: Balçova Termal veya Çeşme Sheraton a bir ziyaret.  10 Ruh sağlığı için Turizm (dini turizm)(Hac, Umre, Uzakdoğu budizm felsefesi...).  11 Sağlık Riskleri ve Turizm: bulaşıcı hastalıklar, jet lag, yaralanma ve kaza riskleri, turist hastalıkları  12 Engelli Turizmi, herkes için turizm.  **İngilizce:**  1 What is health tourism Different nomenclatures: Health, medical, wellness, tourism, etc ....  2 Health tourism today: Supply and Demand  3 Health tourism increase in health tourism centers in the world and third world countries  4 Health tourism in Brazil (hospitals, treatment types, operation types, varieties of attractions to visit, cost details)  5 Health tourism in India (hospitals, treatment types, operation types, varieties of attractions to visit, cost details)  6 Health tourism in Iran (hospitals, treatment types, operation types, varieties of attractions to visit, cost details)  7 midterm  8 Thermal in world tourism, spa and wellness tourism, services offered (the state health insurance / private luxury classification) and the architectural design of the spa center, Rome Ha them, Turkish baths.  9 Thermal Tourism in Turkey: a visit Balçova Thermal or Sheraton Cesme Hotel.  10 Thermal Tourism in Turkey: a visit Balçova Thermal or Sheraton Cesme Hotel.  11 Tourism for mental health (religious tourism) (Hajj, Umrah, Far Eastern philosophy of Buddhism ...).  12 Disabled tourism, tourism for everyone. | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO257** | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yiyecek İçecek Hizmet Otomasyonu** | | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | | |
|  | | | **2** | | **1** | | **2.5** | | **3** | | |
| Yiyecek içecek işletmelerinin önemi, fonksiyonları.Maliyet kavramının yiyecek içecek ve konaklama işletmlerindeki fonksiyonu ve önemi.Yiyecek içecek işletmelerinde maliye kontrol süreci.Yiyecek içecek işletmelerinde tesellüm kontrolü, üretim kontrolü.Yiyecek içecek işletmelerinde gelir kontrol süreci.Yiyecek içecek işletmelerinde içecek maliyet kontrol süreci.Yiyecek içecek otomasyon sistemleri, çeşitleri, fonksiyonları.Yiyecek içecek otomasyon sistemi üzerinden mutfak modülü işlemleri uygulamaları.Yiyecek içecek otomasyon sistemi üzerinden ambar modülü işlemleri uygulamaları.Yiyecek içecek otomasyon sistemi üzerinden tesellüm modülü işlemleri uygulamaları.Yiyecek içecek otomasyon sistemi üzerinden maliyet ve satış analiz işlemleri uygulamaları.  İngilizce:  The importance and functions of food and beverage enterprises. The function and importance of the concept of cost in food and beverage and accommodation establishments. Financial control process in food and beverage enterprises. Delivery control in food and beverage enterprises, production control. Income control process in food and beverage enterprises. Beverage cost control process in food and beverage enterprises. Beverage automation systems, types, functions. Kitchen module operations over food and beverage automation system. Applications of warehouse module operations over food and beverage automation system. Applications of receipt module operations over food and beverage automation system. Applications of cost and sales analysis through food and beverage automation system. | | | | | | | | | | | |