

BARTIN ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI ÇİFT ANADAL PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 101	Turizm	1.Yarıyıl	2	0	2	4
Turizm ve Turist Kavramları, Turizmin Çeşitleri, Turizmin Gelişmesine Etki Eden Unsurlar, Turizm Endüstrisi, Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre İlişkisi, Türkiye’de Turizm, Uluslararası Turizm ve Geleceğe Yönelik Eğilimler						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 103	Otel İşletmeciliği	1.Yarıyıl	2	0	2	4
Turizm ve konaklama endüstrisinin gelişimi ve özelliklileri, otel işletmelerinin değişik bakımdan sınıflandırılmasını kavramak ve açıklamak. Otel işletmeleri yönetimi ve yönetim fonksiyonlarından; iş ve görev tanımlarını ve otel işletmeleri organizasyonu, örgütsel fonksiyon modelini kavramak ve açıklamak.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 105	Önbüro İşlemleri	1.Yarıyıl	2	1	2	2
Konaklama İşletmeleri, Önbüro Departmanı, Önbüro Departmanında Kullanılan Sistemler, Oda ve Konuk Çeşitleri ile Oda Satışı, Rezervasyon İşlemleri, Resepsiyon İşlemleri, Danışma Bölümü, Önbüro İstatistik Hesaplamaları, Konaklama İşletmelerinde Kullanılan Örnek Otomasyon Programları						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 111	Turizmde İletişim (BÖLÜM SEÇMELİ)	1.Yarıyıl	2	0	2	4
İletişim kavramı ve çeşitleri. İletişim sürecinin öğeleri, çeşitleri ve özellikleri. İşletme içi ve dış çevreyle iletişim. Doğal iletişim. İletişim araçları ve özellikleri. İşitsel ve görsel kitle iletişim araçları. Etkili iletişim için vücut dili ve özellikleri. Etkili konuşma becerileri. Yazışma teknikleri, Yazışma çeşitleri ve yazışmalarda uyulması gereken genel ilkeler. Müşteri tipleri ve özellikleri, Müşteri beklentileri, Müşteri hizmetleri, Müşteri memnuniyeti ve Müşteri şikâyetleri.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 113	Turizm İşletmeciliği (BÖLÜM SEÇMELİ)	1.Yarıyıl	2	0	2	4
Turizm işletmeleri, turizmde yatırım ve teşvikler, turizm ürünü ve özellikleri.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 102	Servis	2.Yarıyıl	2	2	3	4
Restoranlar tanımı ve sınıflandırması. Servis tanımı- servisin önemi, servisin kapsamı, servis çeşitleri. Servis bilgisi-servis personeli-servis personelinin kişisel temizliği-personelin kıyafeti ve yanında bulundurması gereken araçlar. Serviste kullanılan araçlar- bardaklar- servis arabaları, Manage takımları, Servantlar. Masaların servise hazırlanması, Tabakların taşınması- masaya konması-boşların toplanması. Mönü- çeşitleri- hazırlanmaları- kullanımları, Misafirlerin karşılanması- masalara yerleştirilmesi- sipariş alma, Servis şekilleri, Kahvaltı servisi, Oda servisi, Soğuk ziyafet servisi, Otel işletmelerinde bar bölümü.						

BARTIN ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 104	Mutfak	2.Yarıyıl	2	2	3	4
Mutfak yönetiminin temel prensipleri ve hedefleri, Organizasyon ve görev tanımları, Verimlilik teknikleri, Mutfak bilgisi, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, Mutfak malzemeleri ve güvenliği, Mutfakta temizlik ve sağlık, Kişisel temizlik ve sağlık, Araç - Gereç temizliği, Gıda temizliği ve sağlık, Gıda zehirlenmesi ve yardım, Gıda maddelerinin beslenme değerlerine göre ayırımı, Gıda maddelerinin gruplandırılması, Yiyecek üretim maliyetlerinin hesaplanması, Mutfakta bilgisayar kullanımı, Üretim maliyetleri, Satın alma ve Teslim alma, depolamanın önemi, Stok kontrol, standart reçeteler, Hijyen.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 106	Turizm Mevzuatı	2.Yarıyıl	2	0	2	2
Turizm Hukuku, Turizmle İlgili Yasa ve Yönetmelikler, Türk Turizminin Ulusal ve Uluslararası Kaynakları, Uluslararası Turizm Andlaşmaları, Turizm Teşvik Tedbirleri, Kültür ve Tabiat Varlıkları, Turizm Tesislerinin Genel Nitelikleri, Turizm Yatırım ve İşletme Belgesi						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 116	Gıda ve Personel Hijyeni (BÖLÜM SEÇMELİ)	2.Yarıyıl	2	0	2	4
Konaklama işletmelerinde çalışanların kişisel bakım, işe hazırlık, hijyen ve sanitasyon kuralları, bulaşıkhanne ve atıklar, yiyecek-içeceklerin kalite kontrolü ve iş sağlığı-iş güvenliği						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 201	Mesleki Yabancı Dil I	3.Yarıyıl	2	2	3	4
Otel veya restoranda telefonlara cevap vermek. Çalıştığı işletme hakkında müşteriyi bilgilendirmek. Rezervasyon isteklerini uygun bir dille geri çevirmek. Müşterileri kabul etme ve gerekli yerlere yönlendirmek. Telefonda yiyecek içecek siparişi almak. Anlaşılmayan bir konuda açıklama ve tekrar istemek. Telefon yoluyla iletilen talepleri yerine getirmek. Otel içinde ve dışında yer tarif etmek. Yardım teklif etme ve öneride bulunmak. Şikâyetlerle ilgilenmek.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 203	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	3.Yarıyıl	2	2	3	4
Yiyecek-İçecek hizmeti veren işletmelerin önemi, sınıfları ve işletmeye açılmaları, Yiyecek-İçecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve rantabilite hesapları, Yiyecek-İçecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonları, Franchising ve Yiyecek-İçecek sektöründeki uygulamaları.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 205	Turizm Ekonomisi	3.Yarıyıl	2	0	2	4
Sektörler, Ekonomik sistemler, Turizm Ekonomisi, Turizmin Sektörel ve Ekonomik Etkileri, Turizm Arzı, Turizm Talebi ve Özellikleri, Turizmde Denge Fiyatı, Turizmin Ekonomiye Olumlu ve Olumsuz Etkileri, Genel Olarak Turizmin Ekonomide Değerlendirilmesi						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 211	Staj	3.Yarıyıl	0	0	0	10
Herhangi bir belgeli turizm işletmesinde mevcut bütün departmanları görmek ve nasıl işlediğini anlamak						

**BARTIN ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 202	Mesleki Yabancı Dil II	4.Yarıyıl	2	2	3	4
Rezervasyon alma ve Örnek diyaloglar. Rica cümleleri kurma ve uygun şekilde cevaplandırma. Talimat verme ve emir cümleleri kurma. Bilgi isteme ve bu isteklerin yerine getirilmesinde kullanılan yapıların öğrenilmesi. Soru sorma yapıları ve açıklamalar yapma. Yiyecek ve içeceklerin kıyaslanması ve kıyaslama yapılarının gözden geçirilmesi. Herhangi bir konuda bilgi verme ve açıklamalar yapma. Önerilerde bulunmakta kullanılan yapıların vurgulanması. Talep ve isteklerle ilgilenme; Yemekler hakkında bilgi vermek için gerekli yapıların ve kelimelerin öğrenilmesi; Şikâyetler.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 204	Turizmde Güncel Gelişmeler	4.Yarıyıl	2	0	2	4
Seyahat ve Turizm endüstrisindeki önemli gelişme ve eğilimleri ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel sürdürülebilir gelişme doğrultusunda analiz etmek.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	TE	PR	KR	AKTS
TOİ 206	Turizm ve Çevre	4.Yarıyıl	2	0	2	4
Turizm ve Çevre ilişkisi, Çevre Sorunları ve Turizm, Turizm çeşitleri ve Çevre, Turizmde Sürdürülebilirlik, İşletmeler ve Çevre, Türkiye’de Çevre Hukuku, Turizm ve Yeşil Pazarlama Stratejileri						

Öğr. Gör. Çağrı SÜRÜCÜ
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı V.

Doç. Dr. Ayşe GENÇ LERMİ
Müdür