

Ders İçerikleri

Türk Dili

Dil, diller ve Türk dili, dil bilgisi, sözcük, cümle, kelime türleri, anlatımın öğeleri ve anlatım türleri, düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri gibi konuları içerir. Fert ve millet hayatındaki dilin önemini kavrayabilme, dil bilgisinin, sözcük ve cümlelerin ne olduğunu, iletişim açısından önemini kavrayabilme, kelimelerin oluşumlarını, çeşitlerini ve nerede nasıl kullanılması gerektiğini uygulayabilme, yazılı anlatımda başarılı olmanın yollarını kavrayabilme başlıca amacdır.

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

Temel Kavramlar, Türk İnkılabı Öncesinde Osmanlı Devletinin Yaptığı İslahatlar, Türk İnkılaplarının Hazırlık Dönemi Türk İstiklâl Savaşı Atatürk'ün yaptığı inkılapların daha iyi anlaşılması için İslahat çalışmalarını kavrayabilme. Atatürkçü düşünce sisteminin ortaya çıkması, yeni Türkiye Cumhuriyeti'nin yapacağı inkılapların etkisini kavrayabilme. Türk İstiklâl Savaşı hakkında bilgiler vererek, Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşunu gerçekleştiren Atatürk'ün inkılaplarını kavrayabilme.

Yabancı Dil

Yabancı dili anlaşılır bir şekilde konuşabilmeyi, Normal hızda konuşulduğunda konuşmacıdan gelen mesajı anlayabilmeyi, Dil bilgisi ve yazım kurallarını uyararak amaca uygun yazabilmeyi, Yabancı dilde okuyabilme ve okuduğunu anlayabilmeyi kapsar.

Temel Bilgisayar Becerileri

Windows İşletim Sistemini diğer paket yazılımları kavrayabilecek seviyede kavrayabilme, Disket kullanımı Microsoft Ofis paket programındaki (Word, Excel, Powerpoint, Outlook) programları temel seviyede kullanabilme, İnternet Explorer ile ilgili temel işlemleri yapabilme, İnternet bağlantı ayarları yapabilme.

Matematik

Basit yüzde ve binde hesabı yapabilme, Hesap makinesi ile pratik işlem yapabilme. Alış fiyatı, maliyet fiyatı, satış fiyatı, net satış fiyatı, brüt satış fiyatı, net kar, brüt kar gibi kavramları açıklayarak maliyetten kar ya da zarar, satıştan kar ya da zarar gibi hesapları yapabilme. Orantının özelliklerini bilerek, ortaklık işlerinde oranlı bölmeyi kullanarak problem çözebilme. Karışım, ortalama fiyat, bileşim ve alaşım terimlerini kavrayabilme. Karışım, ortalama fiyat, bileşim ve alaşım ile ilgili problemlerini çözebilme. Basit ve bileşik hesabı. İç ve dış iskonto hesabı yaparak problem çözebilme.

Genel Ekonomi

İşletmenin faaliyette bulunduğu ekonomik yapıyı ve bu yapının işleyişini kavrayabilme. Ekonominin tanımı, fiyat, fayda, arz ve talep konularının işlenmesi, denge noktalarının tespit edilmesi, arz ve talep eğrilerinin açıklanmasını kapsar. Tüketim ve Üretim Teorilerinin yanı sıra Firmaların iktisadi davranışlarını analiz edebilme ve Günlük kullanılan ekonomi terimlerine aşına hale getirilir.

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi

Yiyecek içecek hizmet işletmelerini detaylı tanıyabilme; küçük, orta ve büyük kapasiteli yiyecek işletmeleri ve aralarındaki farklar; yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon şekilleri incelenmektedir

Ön Büro İşlemleri ve Yönetimi

Otel ve ön büro bölümünün organizasyon şeması ve bu bölümünde çalışanların görevleri ile diğer bölümler arasında fonksiyonel ilişkilerin nedenleri; ön büroda kullanılan yabancı terimlerin anlamları; ön büroda kullanılan evrakların içerik ve işlevleri; otele giriş-çıkış ve ön muhasebe işlemleri, problem çözme, bilgi verme, yönlendirme teknikleri ve olağan olmayan durumlarda sorumlulukları ve ilkeleri uygulayabilme üzerinde durulmaktadır. Ayrıca yönetim ilkeleri; ön büro yönetiminde güvenlik ve temizlik ilkeleri; ön büro rezervasyon, resepsiyon, ön kasa, santral işlemlerinin yönetimi ve kontrol süreçleri; ön büroda üniformalı hizmetler yönetimi ve denetimi; ön büroda gece hizmetleri yönetimi ve denetimi çalışılmaktadır.

Genel Hukuk

Bu derste hukukun tanımı, amacı ve fonksiyonları; pozitif hukukun kaynakları, yazılı kaynaklar, örf ve adet hukuku, içtihat hukuku, hukuk kurallarının anlam bakımından uygulanması, hukuk kurallarının nitelik, yer ve zaman bakımından uygulanması, hukukun bölümleri, kamu ve özel hukuk ayrımı, kamu ve özel hukukun dalları, karma nitelikli hukuk dalları; sosyal davranış kuralları, toplum ve sosyal düzen anlatılmaktadır.

Turizm Ekonomisi

İktisadi sektörler içerisinde turizm sektörünün yeri, turizm piyasası ve turizmin ekonomik etkileri çalışılmaktadır. Bu derste işlenen konuların bazıları ise şunlardır; ekonomi ve turizm, temel ekonomik kuramlar, turizm ürünü, uluslararası turizm; turizm arzı ve özellikleri; turizm talebi ve özellikleri; turizm pazarında denge: kısmi denge, dengeyi etkileyen faktörler; turizmin gelişmesi ve ulusal ekonomiler: ulusal ekonomi ve turizm, turizmin ekonomik sonuçları; turizmin parasal ekonomik etkileri: turizm ve döviz gelirleri, turizmin dış ödemeler dengesine, kamu gelir ve harcamalarına ve de mal ve hizmet fiyatlarına etkisi; turizmin reel ekonomik etkileri; turizmin ekonomik etkilerinin ölçülmesi; turizm gelirlerinin çarpan etkisi, girdi-çıkı analizi işlenen başlıca konular arasındadır.

Turizm Pazarlaması

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

Turizm Mevzuatı

Hukuk ve hukukun kaynakları hakkında temel bilgiler; turizm hukukunun kaynakları ve kavramları; turizmde örgütlenmeye yönelik yasal düzenlemeler; turizm yatırımlarının yönlendirilmesine yönelik hukuksal düzenlemeler; turizmi teşvik yasaları; turistik tesisler yönetmeliği; seyahat acenteleri ile ilgili yasal düzenlemeler; Turizm Hukuku'nda uygulanan sözleşmeler; turistin ve işletmelerin hak ve yükümlülükleri üzerinde durulmaktadır.

Seyahat Acenteliği

Dersin amacı öğrencilere seyahat acentalarının, endüstrideki yeri ve öneminin anlatılması, seyahat acentalarının faaliyet alanlarının açıklanması ve seyahat acentacılığı işlemlerinin açıklanarak, öğrencileri sektöre hazırlamaktır. Ulaştırma işletmeleri rezervasyonları; havayolu rezervasyonu (BSP), denizyolu rezervasyonu, demiryolu rezervasyonu, seyahat acenteleri rezervasyonları; ulaştırma işletmeleri tarafından kullanılan rezervasyon sistemleri, rezervasyon sistemlerindeki işlem basamakları, seyahat acentelerinin otel işletmeleri ve tur operasyonlarına yönelik yurt içi rezervasyonu yurtdışı rezervasyonu; yurt içi ve yurt dışı turizm hareketlerinde kullanılan rezervasyon sistemleri, merkezi rezervasyon sistemleri ve uygulamaları çalışılmaktadır.

Kat Hizmetleri Yönetimi

İşletme özelliklerine uygun bölüm kontrol sistemleri; konaklama işletmelerinde üretilen hizmet kalitesi ve işletme politikasına paralel departman politikası ile oluşan sistem araştırması incelenmektedir. Ayrıca kat hizmetlerinde kullanılan araç-gereç ve malzemeler, bir otelde kat hizmetlerinin yeri ve önemi, kat hizmetleri personelinin tanıtılması ve görevleri, kat hizmetleri bölümünün otelin diğer bölümleri ile ilişkileri ve bu ilişkilerin koordinasyonu incelenmektedir.

Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim ve Maliyet Analizi

Konaklama işletmelerinde finansal yönetimin yeri, amacı, örgütlenmesi; finansal analizde oranlar ve fon akım tabloları, çalışma sermayesi yönetimi ve uygulaması; konaklama işletmelerinde kullanılan finansman kaynakları çalışılmaktadır. Ayrıca turizm muhasebesi ile turizm endüstrisindeki maliyet ilişkileri; konaklama işletmelerinde maliyet yönetimi; konaklama işletmelerinde maliyet ve verimlilik ilişkileri incelenmekte ve bunların uygulaması yapılmaktadır.

Kongre ve Fuar Organizasyonu

Turizm endüstrisinde kongre ve fuar organizasyonlarının sosyo-ekonomik önemi; uluslararası ve ulusal kongre turizminin temel özellikleri; kongre organizasyonu faaliyetlerinde bulunan kurum ve kuruluşların çalışmaları ve amaçları; kongre ve fuar organizasyonunun tüm aşamalarındaki hazırlık teknikleri ve süreçleri; kongre ve fuar organizasyonlarında finansal planlama ve tabloları düzenleyebilme ilkesi ve bunun uygulama çalışması; kongre ve fuar turizmi hareketlerindeki kurum-kuruluşların tanıtım ve pazarlama stratejileri (teknikleri) incelenmekte ve bunun uygulama çalışması yapılmaktadır.

Ön Büro-Kat Hizmetleri Otomasyonu

Otel otomasyonları hakkında genel bilgiler; ön büro bilgisayar (otomasyon) işletim yöntemleri; ön büro bilgisayar işletim sistemini otel özelliklerine uygulayabilme ve bilgisayar kullanım yöntemleri çalışılmaktadır.

Turizm İşletmelerinde Etik

Etik kavramının kurumsal temelleri ve etik dışı davranışların toplumsal etkenleri; etik sistemler ve işlevsel etik ilkeleri incelenmektedir.

Odalar Bölümü Yönetimi

Otel işletmelerinde odalar bölümü yönetim ilkeleri; ön büro ve kat hizmetleri bölümü faaliyetlerinin kontrolü; oda satış tekniklerini ve tahmin raporları; oda fiyatı belirleme yöntemleri; ön büro bölümünün pazarlama çalışmaları ve otel işletmelerinde getiri yönetimi üzerinde durulmaktadır.

İnsan Kaynakları Planlaması

İnsan kaynakları planlamasının tanımı, önemi, amacı, kapsamı ve bütünsel içeriği; insan kaynakları planlamasını etkileyen faktörler; insan kaynakları planlamasında: analiz yöntemleri, kavramsal modeller ve kullanılan sayısal teknikler; insan kaynakları ihtiyacının planlaması, insan kaynakları ihtiyacının planlanmasında ayrıntılı modeller, işyükü ve işgücü analiz yöntemi, yer planlaması yöntemi (iş analizi, yer planlaması yöntemi), iş analizi süreci ve iş tanımı, insan kaynakları planının uygulanması ve sonuçlarının değerlendirilmesi incelenmektedir.

İnsan Kaynakları Yönetimi

Bir organizasyonun insan kaynakları yönetimine ilişkin politikası ve uygulamaları; insan kaynaklarının sağlanması, eğitimi, geliştirilmesi ve ücretlerin ödenmesinde uygulanan yöntemler ve organizasyon içerisinde insan kaynakları bölümü ile diğer bölümler arasındaki ilişkilerin uyum içerisinde yürütülmesi çalışılmaktadır.

Müşteri İlişkileri Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere müşteri tutma, kazanma, müşteri ilişkilerini ölçme gibi müşteri ile ilgili kavramları öğretmektir. İşlenen konulardan bazıları ise şunlardır: müşteri ilişkilerini geliştirme, müşteri ilişkileri kavramı, özellikleri ve yeni boyutları; satış ve pazarlamada toplam kalite yönetimi, müşteri için değer yaratma; müşterilerle iletişim, iletişim modeli ve öğeleri, müşterilerle iletişim biçimleri; müşteri hizmeti, müşteri hizmet kalitesi ve sistemi; müşteriye kazanma ve tutma; müşteri ilişkilerinin ölçülmesi; fokus grup görüşmeleri, danışma panelleri, kritik olay tekniği, müşteri ilişkileri

anketi, kıyaslama; örgütsel kültür ve değişim; müşteri odaklı kültürün yaratılması, kültür değişimindeki engeller, müşteri odaklı değişim yönetimi.

Yiyecek-İçecek İşletmeciliği

Turizmde yiyecek-içecek hizmetlerinin önemi; yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin sınıfları ve nasıl işletmeye açılacakları; yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin kuruluş yeri, yatırım maliyetleri, finansmanı ve verimlilik hesapları ile ilgili ilkeler; yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin yönetimi ve yönetim fonksiyonları üzerinde durulmaktadır.

Endüstriyel Yiyecek Üretimi

Mutfakta yiyecek temizleme, hazırlama teknikleri ve ilkeleri; yiyecek pişirme yöntemleri ve bunların uygulama çalışmaları; yiyecek üretimi ve yiyeceklerin süslenerek sunumu incelenmektedir.

Endüstriyel Yiyecek Üretimi

Toplu beslenme yapılan işletmeler; toplu beslenme üretiminde ve servislerinde yiyecek reçetelerinin standartlaştırılması ile ilgili ilkeler; toplu beslenme hizmetlerinde yemek dağıtım yöntemleri ve toplu beslenme servisinde sanitasyon ilkeleri çalışılmaktadır.

Turizm ve Çevre

Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi ve etkileri ile ilgili genel kavramları; turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri, ekolojik risk analizi, sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi; turizm ve çevre dengesi, Türkiye'de turizm ve çevre politikaları; ulusal ve uluslararası standartlar üzerinde durulmaktadır.

Animasyon

Animasyonun turizm açısından önemini bir kavram olarak tanımlayabilmek; öğrencileri insan davranışları ve davranış değişiklikleri üzerinde eğitebilmek; eğitici, eğlendirici, düşündürücü ve dramatik faaliyetlerin bütününcü incelemek ve uygulama şekline dönüştürülmesini sağlayabilmek ve uygulama alanlarının düzenlenmesi konusunda çalışmalarda bulunmak bu dersin amaçları arasındadır.

Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi

İşletme içi ve işletme dışı yiyecek-içecek hizmetlerinin önemi; ziyafet (banket) ve catering kavramları; ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim şekli ve yönetimin fonksiyonları; ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler; ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlaması ile ilgili ilkeler incelenir ve bunların uygulama çalışmaları yapılır.

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Otomasyonu

Otel otomasyonu hakkında genel bilgiler; yiyecek içecek hizmet işletmelerinde kullanılan bilgisayar programları ve yiyecek - içecek hizmet işletmelerinde teknoloji kullanımı üzerinde durulmaktadır.

Yönetim ve Organizasyon

Yönetim, yönetici kavramının tanımı, nitelikleri ve özellikleri, yöneticilerin görev ve şahıslar arası rolleri, yönetim düzeyleri, yönetim biliminin diğer toplumsal bilimlerle ilişkisi, organizasyon, organizasyon kavramının tanımı ve niteliği, yöneticilerin yönetim kuramları, yönetim fonksiyonları; planlama, örgütleme, yöneltme, koordinasyon, kontrol, denetim; yönetim hususunda son gelişmeler; amaçlara göre yönetim, kalite ve toplam kalite yönetimi öğretilir.

Mesleki İngilizce

Mezuniyet Projesi