

BAŐKENT ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS TANIMLARI

ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
TURİ 101 Genel Turizm		
Bu derste öğrencilerin, sonraki dönemlerde turizm ve otel işletmeciliği konusunda alacakları derslere temel oluşturacak, turizm sektörünün konuları ve sorunları ile ilgili genel bilgileri edinmeleri amaçlanmaktadır. Bu bağlamda, turizm ve turist kavramlarının tanımlanması, turizm çeşitlerinin, turizmin gelişmesine etki eden unsurların, turizm sektörünün temel özellikleri, turizm arzı ve talebi, turistik ürün ve unsurları, Turizm ve turizm işletmelerinin sınıflandırılması, turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel çevre ile ilişkisi, uluslararası turizm ve turizmde geleceğe yönelik eğilimler, Türkiye turizminin sorunları ve beklentiler konusunda bilgi verilmesi ve sonuçta turizm konusunda genel bir boyutta değerlendirme yapabilme yeteneğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	3-0-3	5
TURİ 102 Otel İşletmeciliği		
Otelcilik endüstrisi gelişimi ve kavramsal bilgiler, otel işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon şekilleri, otel işletmelerinde yönetim ve organizasyon, otel işletmelerinin organizasyon yapısını ve pozisyonlar arasındaki ilişkileri kavrayabilme, ön büro departmanı, yiyecek ve içecek bölümü, insan kaynakları bölümü, kat hizmetleri departmanı, satış ve pazarlama bölümü, muhasebe bölümü, destek bölümler ve/veya departmanlar.	3-0-3	4
TURİ 103 Genel İşletme		
İşletmecilik temel kavramları ve tarihsel süreç. İşletme ekonomisi ile ilgili temel kavramlar. İşletmelerde çevre, işletmelerin bölümlendirilmesi, işletmelerin amaçları, kuruluğu ilişkin yatırım kararının oluşumu, kuruluş yerinin belirlenmesi, işletmelerin hukuksal yapısı, büyüklük ve kapasite kavramları, işletmelerde bütünleşme ve işbirlikleri. Yönetim düşüncesinin tarihsel gelişimi, yönetimde karar verme, plan ve planlama, motivasyon ve liderlik.	3-0-3	5
TURİ 104 Odalar Bölümü Yönetimi		
Kat hizmetleri yönetimine giriş ve temel prensipler, kat hizmetleri departmanının organizasyon yapısı ve personelin görevleri, temizlik metotları, kullanılan malzemeler ve gereçler, kat hizmetlerinde hijyen, güvenlik ve iş güvenliği, kat hizmetlerinde yönetim fonksiyonlarının işleyişı, ön büro departmanı ve çalışma prensibi, giriş – çıkış işlemleri, oda atama, blokaj, rezervasyon işlemleri, raporlama, kat hizmetleri departmanı ile iletişim, güvenlik departmanı ile iletişim, danışmanlık hizmetleri.	1-3-3	4
TURİ 105 Genel Muhasebe		
Muhasebenin temel kavramları. Genel kabul görmüş Muhasebe İlkeleri; Bilanço, Gelir Tablosu, Mizan, Günlük ve Büyük Defter kayıtları; muhasebe sürecinin işleyişı, Tek Düzen Hesap Plânı; varlık ve kaynak hesaplarının işleyişı, kayıt hatalarının düzeltilmesi.	3-0-3	5
TURİ 106 Konaklama İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri		
Otomasyon yazılımı ile otel departmanlarının otomasyon işlemleri, konuk, şirket ve acente profilleri ve ilişkileri, ön büro, odalar, ön kasa, arka büro işlemleri, giriş–çıkış ve gece işlemleri, gün sonu, yiyecek-içecek, kat hizmetleri, mali ve idari işler, teknik servis, satış ve pazarlama, departmanları ile ilgili raporlama işlemleri	1-2-3	3
TURİ 108 Turizm Ekonomisi		
Turizm arzı, talebi, arz ve talep esneklikleri. Turizm piyasasında fiyatın belirlenmesi. Turizmde tüketici davranışları. Turizmde üretim ve firma davranışları. Maliyet Kavramları. Piyasalar ve turizm (Tam rekabet, monopol, monopollü rekabet, oligopol). Ulusal gelir hesaplamaları ve turizm. Yatırım, işsizlik, enflasyon ve turizm. Turizmde planlama ve politika.	2-0-2	3
TURİ 122 Staj		
50 iş gününü kapsayan zorunlu yaz dönemi stajı.	0-0-0	5
TURİ 201 Yiyecek İçecek Üretimi ve Servisi I		
Yiyecek içecek üretimi ve servisine giriş ve temel prensipler. Mutfak ve servis personeli ile ilgili temel bilgiler. Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen, güvenlik ve ilk yardım, servis alanlarında hijyen, güvenlik ve ilk yardım. Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim ve organizasyon. Mutfak ve servis departmanında kullanılan fiziki alan ve malzeme bilgisi. Mutfak ve servis hizmetleri ile ilgili temel bilgiler ve uluslararası mutfak literatürü, temel servis teknikleri ve taşıma usulleri. Uluslararası mutfaklarda uygulanan kesme, doğrama yöntemleri ile temel pişirme teknikleri, servis öncesi hazırlıklar. Uygulama mutfağında temel et sularının tanıtılması ve beyaz et suyunun hazırlığı, üretimi ve muhafazası, mönüler ve mönü planlaması. Uygulama mutfağında balık ve tavuk et suyunun hazırlığı, üretimi ve muhafazası. Konuđa servis uygulamaları. Uygulama mutfağında temel kahverengi et suyunun hazırlığı, üretimi ve muhafazası.	1-4-3	5

TURİ 202 Yiyecek İçecek Üretimi ve Servisi II		
Giriş ve dönem ile ilgili temel bilgiler. Yiyecek içecek endüstrisinin gelişimi, endüstriyel yiyecek üretiminin gelişimi. İçecekler ve içecek servisi, yiyecek içecek işletmelerinde satın alma teknikleri. İçecekler ve içecek servisi, depolama, uzun ve kısa süreli muhafaza, mutfağın fiziksel yapısı, uluslararası mutfak mönü ve servis uygulaması, mutfak ve servis konularında uygulama otelinde sektör uygulaması, kahvaltı, oda ve kafe servisleri, konuk ile ilişkiler ve şikayetlerle ilgilenme.	1-4-3	5
TURİ 203 Seyahat Acenteleri ve Tur Operatörleri		
Seyahat acentesinin kuruluşu, birimleri, işleyişi, yönetimi, ulaştırma şirketleri; tur operatörlüğü ve toptancılığı; araçlar; hizmetlerin koordinasyonu; risk yönetimi; tur geliştirme ve planlama teknikleri.	3-0-3	4
TURİ 204 Turizm Pazarlaması		
Modern pazarlama anlayışı, stratejik turizm pazarlaması planlaması, turizm pazarının özellikleri, turizm pazarlaması açısından mal, fiyat, dağıtım ve tutundurma kararları, çeşitli ortamlarda turizm pazarlaması türleri.	2-0-2	3
TURİ 205 Otel İşletmelerinde Maliyet Kontrolü		
Otel işletmelerinde maliyeti etkileyen faktörler, yiyecek-içecek bölümü maliyet döngüsü, yiyecek-içecek bölümü maliyet hesaplamaları, odalar bölümü döngüsü, odalar bölümü maliyet hesaplamaları, odalar bölümü maliyet hesaplamaları, odalar bölümü satış fiyatı ve karlılık hesaplamaları, odalar bölümü satış fiyatı ve karlılık hesaplamaları.	2-0-2	2
TURİ 206 Turizm Mevzuatı		
Hukukun tanımı, hukukun temel kaynakları, turizm hukuku kavramı, turizm politikası açısından turizm hukukunun yeri önemi ve gelişimi. Turizm teşvik kanunu. Türkiye Seyahat Acentaları ve Seyahat Acentaları Birliği Kanunu. Seyahat Acentaları Yönetmeliği. Profesyonel Turist Rehberliği Yönetmeliği. Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu. Turizm tesislerinin belgelendirilmesine ve niteliklerine ilişkin yönetmelik	2-0-2	3
TURİ 207 Turizm Politikası ve Planlaması		
Turizm politikası ve planlaması kavramları, bu iki kavramın arasındaki farklılıklar, tarihsel gelişim, sürdürülebilir turizm planlaması, planlama teknikleri ve planlama çeşitleri, turizmin gelişimini sağlayıcı politika ve planlama örnekleri.	3-0-3	4

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
TURİ 150 Anadolu Kültür Tarihi		
Anadolu'nun antik uygarlıklara giriş. İnsanlığın sosyal gelişimi için önemli olan ilk tapınaklardan, tarımın kökenlerine, şehirlerin ortaya çıkışı, madenlerin ve uluslararası ticaretin geniş kullanımı. Yerleşik bir organizasyon içinde antik Anadolu'da mimari, din, ekonomi, ticaret ve sanatsal yaklaşımlar.. İÖ 7.binden başlayarak. İS 400 yılına kadar tarih öncesi ve Protohistorik süreçler içinde Anadolu'yu, Hititler, Urartular, Frigler, Lidyalılar Asur Ticaret Kolonileri, Hellenistik ve Roma dönemini kapsayacak şekilde incelemek.	3-0-3	4
TURİ 151 Araştırma Yöntemleri		
Bilimsel araştırmanın nitelikleri, türler ve yaklaşımlar; bilimsel etik ve aşırmaçılık; araştırma süreci, problemi tanımlama, literatür taraması, hipotez oluşturma; araştırmanın amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları, örnekleme yöntemleri; verilerin toplanması, ölçme, analiz, bulguların yorumlanması; raporlaştırma, makalenin fiziksel yapısı, kaynak gösterme.	3-0-3	4
TURİ 152 E-Ticaret		
İnternetin tarihçesi, e-nesil, dijital ekonomi, e-ticaret türleri, e-pazarlama, e-posta ile pazarlama, internet-BIT kullanımı, e-devlet, e-kalite, e-suçlar; e-ticaretle ilgili güncel konular.	3-0-3	4
TURİ 153 Gastronomi Turizmi		
Kronolojik olarak Avrupa ve Dünya tarihi açısından Gastronomi tarihi ve gastronomi kavramları öğretilir. Sürdürülebilir turizm ve coğrafi işaretler, küreselleşme, gastronomide trendler, Türkiye'de bulunan lezzet durakları da ders kapsamında öğretilmektedir.	3-0-3	4
TURİ 154 Girişimcilik		
Girişimciliğin tanımı ve önemi, girişimci türleri ve nitelikleri, girişimcilik kültürü, yaratıcılık ve fırsat analizi, yenilikçi ve doğru iş fikri geliştirme, fizibilite analizi ve iş planı esasları öğretilir. Endüstri ve rekabet analizi, üretim ve iş modeli planlaması, pazar araştırma teknikleri, pazarlama planı, üretim planlama, yönetim planlama ve finansal planlama konularında teorik bilgiler verilir.	3-0-3	4

TURİ 155 Halkla İlişkiler	Tarihsel yer ve zaman içerisinde Halkla İlişkiler'in tanımı, Halkla İlişkilerin reklam, propaganda ve pazarlama gibi diğer alanlardan farkı, Grunig ve Hunt'ın dört Halkla İlişkiler modeli, hedef kitle tanımı ve halkla ilişkiler kampanyaları, medya ile ilişkiler, kriz yönetimi, şirket kimliği, şirket imajı ve Halkla İlişkilerde etik konuları.	3-0-3	4
TURİ 156 İçecek Teknolojisi ve Bar Yönetimi	İçki teknolojisine ve bar yönetimine giriş ve temel prensipler, alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında genel bilgiler. Alkol ve içki üretim teknikleri. Mayalama ve damıtma yöntemleriyle üretilen içkiler. Şarap üretimi, çeşitleri ve servisi. Kokteyl çeşitleri, yapım ve sunumları. Bar hakkında genel bilgiler. Bar işletmeciliği, bar personeli ve görevleri. Barın temizliği ve barda stok kontrolü.	3-0-3	4
TURİ 157 İletişim	İletişimi oluşturan temel öğeler ve işlevleri, Lasswell ve Shannon Weaver modeli, iletişimin yapısal ve bağlamsal özellikleri sözlü, sözsüz, yazılı ve görsel iletişim; kişinin kendisiyle iletişimi; kişilerarası iletişim; gruplar ve grup iletişimi; örgüt ve örgütsel iletişim; kitle iletişimi; uluslararası iletişim; kamusal iletişim, Gündem Koyma, Bilgi Gedigi ve Suskunluk Sarmalı teorileri.	3-0-3	4
TURİ 158 İnsan Kaynakları Yönetimi	İnsan kaynakları yönetimine giriş ve temel kavramlar, iş analizleri ve iş tanımları, insan kaynakları planlaması, iş gören işe alma, seçme, yerleştirme, iş değerlendirme ve iş değerlendirme yöntemleri, iş görenin eğitimi, geliştirilmesi, kariyer yönetimi, ücret yönetimi ve ücretlendirme yöntemleri, iş gören motivasyonun sağlanması, insan kaynakları yönetiminde disiplin, performans değerlendirme, iş gören işveren ilişkileri, iş gören sağlığı ve iş güvenliği	3-0-3	4
TURİ 159 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	İş hukukunda temel ilkeler, kaynaklar, kavramlar. İş sözleşmesinin tanımı, hukuki niteliği. İş sözleşmesinin türleri, iş hukukunda tarafların borçları. İş sözleşmesinin sona ermesi ve sonuçları. İhbar, kötü niyet ve kıdem tazminatları. Sendikalar, toplu iş sözleşmesi, grev ve lokavt. Sosyal güvenlik hukuku. Sigorta türleri: işsizlik sigortası, bireysel emeklilik sigortası, genel sağlık sigortası.	3-0-3	4
TURİ 160 İş Sağlığı ve Güvenliği	İş sağlığı ve güvenliği kavramı ve gelişimi; iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili dünyada ve Türkiye'deki gelişmeler; iş sağlığı ve güvenliğine genel bakış ve güvenlik kültürü, güvenlik kültürünün oluşturulmasında kurum, kuruluş ve çalışanlara düşen görevler; iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası kuruluşlar, sözleşmeler; iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemleri; iş sağlığı ve güvenliğinde tehlike ve risk kavramları; Risk yönetimi, değerlendirmesi ve metodolojisi; Risk analizi ve örnek uygulamalar; iş sağlığı ve güvenliği risk etmenleri (fiziksel, kimyasal, biyolojik...)	3-0-3	4
TURİ 161 Konaklama İşletmelerinde Kalite Yönetimi	Kalite kavramı, toplam kalite yönetimi, felsefesi, tarihsel gelişimi, TKY ilkeleri, konaklama işletmelerinde en çok kullanılan ISO 9001:2008 kalite yönetimi, ISO 22000:2005 , ISO 14001:2004, TS 18001: 2008, SA 8000 bilgisi ve kalite yönetiminde kullanılan ödüller.	3-0-3	4
TURİ 162 Kongre ve Etkinlik Yönetimi	Kongre ve fuarların gelişimi, Türkiye ve dünya istatistikleri, Türkiye'nin kongre potansiyeli, ulusal ve uluslararası kongre kuruluşları, kongre bütçesi, kongre organizasyonları ve yönetiminin öğretilmesi, kongre turizminin sürdürülebilir turizme katkıları ve öneminin incelenmesi. Toplantılar dışında kalan büyük çaplı etkinlikler, MICE ve trend olan buluşmalara ait organizasyonel çalışmalar.	3-0-3	4
TURİ 163 Menü Planlama	Menü tanımı,menü planlama ve temel kavramlar. Menü çeşitleri, menü planlama ve hazırlama ilkeleri. Yemek kalorisi hesaplama. Yaşam dönemlerine göre menü planlama. Menü kartı hazırlama. Çeşitli menü türlerini hazırlama uygulamaları.	3-0-3	4
TURİ 164 Meslek Etiği	Etiğin tanımı, gelişimi ve mesleki açıdan uyulması gereken kurallar ile karşılaşılabilecek sorunlu konuların öğretilmesi hedeflenmektedir.	3-0-3	4
TURİ 165 Misafir İlişkileri Yönetimi	Misafir ilişkileri yönetimi kavramı, amaçları, evreleri, başarı prensipleri ve faydaları. Müşteri tatmini, sadakati ve müşteri değeri kavramlarının analizi. Hizmet, hizmet pazarlaması ve müşteri hizmetleri kavramları. Marka, marka değeri ve ağızdan ağıza pazarlama kavramları.	3-0-3	4
TURİ 250 Otel İşletmelerinde Gelir Yönetimi	Gelir yönetimi kavramı ve gelişimi. Gelir yönetimi modelleri. Maliyet, hacim, kar analizi. Gelir yönetimi sisteminin kurulma aşamaları. Gelir yönetimi sisteminin kurulmasında yönetimin rolü, planlama, talep ve rakip analizi, pazar bölümlenme, düşük ve yüksek talep uygulamaları, rezervasyon değişimlerinin izlenmesi ve değerlendirme, müşteri kaynaklı engeller, organizasyon kaynaklı engeller. Gelir yönetimi	3-0-3	4

sistemine ilişkin güncel gelişme ve uygulamalar.

TURİ 251 Örgütsel Davranış

Örgütsel davranış kavramı, örgüt araştırmalarının tarihçesi. Örgüt ve birey, değer, tutumlar ve iş tatmini. Kişilik ve duygular, algı ve bireysel karar verme, motivasyon. Grup, örgütsel iletişim, liderlik, güç ve politika. Örgütsel değişim ve stres yönetimi, örgütlerde çatışma, örgütsel öğrenme. Örgütlerde karar verme. Örgütsel vatandaşlık davranışı ve örgütsel bağlılık konuları

3-0-3

4

TURİ 252 Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları

Sosyal davranış ve protokol kurallarının tarihsel gelişimi ile sosyal yaşama ve iş ortamına uyumda protokol kurallarını bilme ve uygulamanın önemi anlatılır. Dış görünümün önemi ve giyim, tanışma ve tanıştırılma, hitaplar ve selamlaşma, karşılama ve uğurlama öğretilir. Makamda davranış kuralları ve üstlerle ilişkiler, telefonda protokol, randevu protokolü, yazılı iletişimde protokol ile iş görüşmeleri ve toplantı protokolü anlatılır. Resmi davetler, iş yemekleri, hediye verme, çiçek gönderme, teşekkür etme, araçlarda uygulanan protokol kuralları da ders kapsamında yer almaktadır.

3-0-3

4

TURİ 253 Sağlık Turizmi

Dünyada ve Türkiye’de sağlık turizmi; spa ve wellness turizmi, termal turizm, medikal turizm, ileri yaş ve engelli turizmi uygulamaları, sağlık turizmi terminolojisi.

3-0-3

4

TURİ 254 Seyahat İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri

AMADEUS Global Dağıtım Sistemi yardımıyla biletleme paket programlarını kullanma, raporlama, biletleme ve uçuş takibi, muhasebe işlemleri.

3-0-3

4

TURİ 255 Sürdürülebilir Turizm

Turizmde sürdürülebilir yönetim ve kalkınmanın önemine ilişkin öğrencilerin farkındalığını arttırmak; koruma ile entegre politikaların ihtiyacını karşılamak. Dünyada, sürdürülebilirlik kavramına teğet birçok konu başlığı ulusal ve uluslararası konferanslarda irdelenmektedir ve bunların gerek akademik gerek ise akademik olmayan pek çok kanala doğrudan etkisi vardır. Bu ders, küresel turizm endüstrisinde, sürdürülebilirlik kavramının kritik analizini ele alır ve konuyu politika, koruma, uygulama ve planlama perspektiflerinde irdeler.

3-0-3

4

TURİ 256 Turistik Destinasyonlar

Türkiye’de güncel ve gelişmekte olan doğal güzellik, antik kültürler ve turistik yerler ve onların değerlerinin artırılması için yapılması planlanan aktiviteler bu ders kapsamında verilmektedir. Yurt içindeki önemli destinasyonlar ve bunların sosyal/ kültürel özellikleri. Kültürel ve çevresel olaylar ve Türkiye’de seyahati etkileyen konular. Türkiye’de mevcut ve yeni destinasyonların belirlenmesi.

3-0-3

4

TURİ 257 Turizm Coğrafyası

Turizmin tanımı unsurları ve diğer bilim dalları ile ilişkisi, turizm coğrafyasının tanımı, unsurları ve inceleme konuları, turizmde talebi karşılayan faktörler, turizmin sosyal ve çevresel etkileri, Türkiye genel ve bölgesel turizm coğrafyası konuları.

3-0-3

4

TURİ 258 Turizm Çeşitleri

Türkiye’nin turizm çeşitlerinin incelenmesi ve araştırılması. Alternatif turizm kavramı ve kapsamı. Özel ilgi turizmi ve alt çeşitleri. Av turizmi, macera turizmi, yat turizmi, kongre turizmi, dağ ve kış sporları turizmi, dark turizm, botanik turizm, kuş gözlemciliği turizmi. Ülkemizdeki geleceği yönelik potansiyel yeni turizm çeşitlerinin oluşturulması.

3-0-3

4

TURİ 259 Turizm Sosyolojisi

Turizm sosyolojisinin ortaya çıkışı, gelişimi ve genel çerçevesi çizilerek turizm olgusunun toplumsal boyutu tartışılmaktadır. Bununla birlikte turizm olgusu disiplinlerarası bir bakış açısıyla incelenmektedir.

3-0-3

4

TURİ 260 Turizm ve Çevre

İlk aşamada, küresel çevre sorunları, bu sorunların uluslararası boyutta ele alınış biçimi ve bu konuda çabalar ve yapılmış anlaşmalar. İkinci aşamada, çevre sorunlarının turizm sektöründeki boyutu, turizmin olumsuz sosyal, ekonomik ve çevresel etkilerinin farkına varılması, sürdürülebilir kalkınma bağlamında sürdürülebilir turizmin ve eko turizm gibi çevreye duyarlı turizm anlayışlarının öğretilmesi ve turizm sektöründe çalışacak bireyler olarak neler yapabilecekleri konusunda çevre bilincinin ve davranışının kazandırılması.

3-0-3

4

TURİ 261 Turizmde Güncel Konular

Turizm endüstrisine ait güncel trendleri araştırma, tartışma ve analiz etme. Konuk konuşmacıların güncel turizm trendleri hakkındaki paylaşımları.

3-0-3

4

TURİ 262 Uygarlık Tarihi

Tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar geçen sürede dünya üzerinde başlamış ve gelişmiş, yayılım göstermiş uygarlıkların başlıca kültürel, sosyal, ekonomik ve politik eğilimleri. Avrupa uygarlığının ortaya çıkışı. Afrika, Asya ve Amerika uygarlıklarının geniş bir perspektif içinde birbirleriyle olan ilişkileri.

3-0-3

4

TURİ 263 Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi

Yiyecek İçecek Hizmeti kavramı, yiyecek içecek departmanı organizasyon Őemaları, yönetim süreci, menü fiyatlandırması stilleri, menü programları, menü tipleri ve menü planlama süreci. Standart yemek tarifleri ve tüm içecek hizmetleri için prosedürler.	3-0-3	4
TURİ 264 Yönetim ve Organizasyon		
Bilimsel düŐünce. Yönetim organizasyon ile ilgili kavramlar. Karar verme süreci, yöneticilik, planlama, organizasyon. Klasik yönetim organizasyon teorisi, neo-klasik organizasyon teorisi, sistem yaklaŐımı, durumsallık yaklaŐımı. Proje yönetimi ve matriks organizasyonlar, post modern kavramlar yaklaşımlar, yönetimde iletişim, otorite, g ve etkileme.	3-0-3	4