Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ

TOİ111	Otel İşletmeciliği			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	TOİ111	Otel İşletmeciliği	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ		Yok	Öğr.Gör.Dr. Sevgi KANIGÜR	Yok

Dersin Amacı :
Turizm endüstrisi hakkında genel kavramlar hakkında bilgi edinme. Konaklama işletmelerinin sınıflandırılması, departmanlara göre incelenmesi ve organizasyon yapısını öğrenme.
Ders İçeriği :
Turizm ve konaklama endüstrisi, genel sınıflaması, tanımı, özellikleri; Otel İşletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı ve verimlilik hesaplamaları; Otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonları.
Yöntem ve Teknikleri : Anlatım Tartışma

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Kozak, M., Kozak, N. ve Kozak, R. (2018). Turizm İşletmelerinde Staj ve Uygulamalı Eğitim. Detay Yayıncılık.
Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
Otel İşletmeciliği // Olalı, H. ve Korzay, M. (1993), Otel İşletmeciliği, Samsun: Dünya Kitabevi
Otel İşletmeciliği -Prof.Dr.Meryem Akoğlan Kozak (Editör)

2

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:	20	**Alan Bilgisi**	:	80

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Turizm endüstrisinin tanımı ve turizm endüstrisinde yer alan işletmeler	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
2	Otel işletmelerinin tarihsel gelişimi, tanımı ve özellikleri	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
3	Konaklama işletmelerinin sınıflandırılması	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
4	Otel işletmelerinin yönetim ve organizasyon yapısı	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
5	Otel işletmelerinde önbüro departmanı	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
6	Otel İşletmelerinde Kat Hizmetleri	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
7	Genel tekrar		
8	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
9	Otel İşletmeciliğinde müşteri ilişkileri yönetimi	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
10	Otel İşletmelerinde Satın alma	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
11	Otel İşletmelerinde Pazarlama	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi
12	Otel İşletmeciliğinde Yeni Eğilimler	Konu ile ilgili temel kavramları araştırmak, hazırlıklı gelmek	Otel İşletmeciliği // Karaman, A. (Ed.). 2016, Otel İşletmeciliği, Konya:Eğitim Yayınevi

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

OSAB015 Genel İşletme

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Otel işletmelerinin organizasyon yapısını, departman işleyişini ve müşteri ilişkileri süreçlerini açıklar.
Ö02	Ön büro, kat hizmetleri, yiyecek-içecek departmanlarında mesleki uygulamaları gerçekleştirir ve işletme süreçlerini analiz eder.
Ö03	İş sağlığı ve güvenliği, hijyen, kalite, etik değerlere uygun hareket eder; ekip sorumluluğu alır ve kariyer farkındalığı geliştirir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P11	Konaklama işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar
P12	Konaklama işletmelerinin organizasyonel yapısını ve yönetim süreçlerini, ön büro, kat hizmetleri, muhasebe, satış, pazarlama, yiyecek-içecek, insan kaynakları departmanlarının birlikte işleyişini açıklar.
P13	Turizm işletmelerinde müşteri ilişkileri kapsamındaki temel kavramları açıklar.
P14	Turizm işletmelerinin; rezervasyon alma, müşteri karşılama, müşteri kayıtlarını oluşturma, menü planlama ve sunum, oda ve genel alan temizliği, oda-koltuk satış, muhasebe kayıtlarını oluşturma işlemlerini gerçekleştirir.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%60
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
Toplam		**%100**

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	2	24
Haftalık uygulamalı ders saati	0	0	0
Okuma Faaliyetleri	12	1	12
İnternetten tarama, kütüphane çalışması	12	1	12
Materyal tasarlama, uygulama	0	0	0
Rapor hazırlama	1	4	4
Sunu hazırlama	1	4	4
Sunum	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	4	4
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	0	0	0
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
Toplam İş Yükü			**60**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14
Tüm	5	4	4	3	5	4	4	4	4	2	5	5	4	4
Ö01	5	3	4	2	5	3	3	3	3	2	5	5	5	4
Ö02	5	4	5	5	4	5	5	5	4	2	5	5	4	5
Ö03	5	5	4	3	5	4	5	5	5	1	4	4	4	4