



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ DERS KATALOĞU

İçindekiler

Önsöz.....	3
Fakülte Hakkında Genel Bilgi	4
Programın Süresi	5
Eğitim Türü	6
Kayıt Kabul Koşulları	7
Mezuniyet İçin Gerekli Koşullar	8
Yatay Geçiş Koşulları.....	9
Sınavlar, Değerlendirme ve Notlandırma.....	10
Mezunların Mesleki Profili	11
Program Direktörü	12
Dersler Listesi ve İçerikleri.....	13
Açıcılık Bölümü (Ön Lisans) Dersleri ve Ders İçerikleri	13
Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü (Ön Lisans) Dersleri ve Ders İçerikleri	17
Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü (Lisans) Dersleri ve Ders İçerikleri	22
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Lisans) Dersleri ve Ders İçerikleri.....	30

Önsöz

Yakın Doğu Üniversitesi'nin dinamik bir fakültesi olan Turizm Fakültemize ait bu ders kataloğu, aday öğrenciler, akademisyenler, üniversiteler ve akreditasyon kuruluşları gibi çeşitli kuruluşlara, kısacası tüm taraflara yönelik olarak “Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm ve Otel İşletmeciliği” programları hakkında temel bilgileri içerecek şekilde hazırlanmıştır.

Katalog içeriğinde fakültemiz ve program hakkında genel bilgi, özellikleri, süresi, eğitim-öğretim dili, verilen dersler, stajlar, notlandırma, kabul şartları, mezunların mesleki profili hakkında bilgiler yer almaktadır. İlgili kişi ve kuruluşların programımız hakkında öğrenmek istedikleri bilgiler için büyük emekle hazırlanan bu katalogtan yararlanabileceklerini ümit ediyoruz.

Prof.Dr. Tülen Saner

Dekan

Turizm Fakóltesi Hakkında Genel Bilgi

Turizm Fakóltesi Tarihçesi

Turizm Fakóltesi, 1994 yılında İktisadi ve İdari Bilimler Fakóltesine baēlı olarak Turizm ve Otel İşletmeciliēi adıyla kurulmuştur. Kurulduēu tarihten itibaren lisans ve ön lisans eğitimi vermektedir. Bugün Turizm Fakóltesi olarak ön lisans, lisans ve yüksek lisans eğitimi vermektedir.

Misyonumuz

Turizm Fakóltesi'nin misyonu; turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirmektir.

Vizyonumuz

Dünyada gün geçtikçe daha da büyüyen turizm sektörüne, çevresindeki deēişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik deēerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi turizmciler yetiştirerek bölgede lider konumunda olmak.

Programın Süresi:

4 Yıldır.

Eğitim Türü:

Tam Zamanlıdır.

Kayıt Kabul Koşulları

Turizm Fakóltesi'ne kayıt kabulü için lise diploması gereklidir. Türkiye Cumhuriyeti'nden öğrenci alımı ÖSYM tarafından yapılan üniversite seçme ve yerleştirme sınavı ile gerçekleşir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti vatandaşı olan öğrenciler üniversitemizin yaptığı sınav ve yerleştirme ile programa kabul edilir. Uluslararası öğrencilerin programa kabulü ise lise mezuniyet notlarının değerlendirilmesi ile olur. İngilizce seviyesi de ayrıca değerlendirilir.

Mezuniyet İçin Gerekli Koşullar

Öğrencinin bölümlere göre değişen ve tamamlaması gereken ders kredileri bulunmaktadır. Ayrıca öğrenciler aldıkları tüm derslerden başarılı olmak zorundadırlar. Bölümlere göre alınması gereken krediler aşağıdadır.

Aşçılık Ön Lisans Programı: **68 kredi**

Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans Programı: **80 kredi**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı: **128 kredi**

Turizm ve Otel İşletmeciliği Lisans Programı: **140 kredi**

Yakın Doğu Üniversitesi kredi sistemi teorik ve pratik derslere göre düzenlenmiş bir not sistemidir. (<https://neu.edu.tr/rektorluk-ve-idaripersonel/yonetmelikler/lisans-egitim-ogretim-yonetmeliqi/?lang=tr>).

Bu kredi Avrupa Kredi ve Transfer Sistemi (AKTS) cinsinden denliği şu şekildedir.

Aşçılık Ön Lisans Programı: **144 AKTS**

Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans Programı: **132 AKTS**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı: **264 AKTS**

Turizm ve Otel İşletmeciliği Lisans Programı: **264 AKTS**

AKTS (ECTS) öğrencilerin hareketliliğini (mobility) kolaylaştırmak için tasarlanmış bir kredi sistemidir. AKTS kredi sistemi öğrencinin bir dersten başarılı olmak için harcadığı okul içi ve okul dışı tüm faaliyetlerini kapsadığı için hareketlilik yapan öğrenci, kazandığı AKTS kredisini kendi üniversitesine taşıyabilir ve bu kredi kendi programından aldığı kredilere eklenir. AKTS öğrencinin öğrenme sürecini destekler çünkü öğrenci merkezli bir sistemdir. AKTS Bologna sürecinin temel taşlarından biridir.

AKTS aynı zamanda eğitim-öğretim programının planlanması, gözden geçirilmesi ve geliştirilmesi için de kullanılabilen bir araçtır. Sonuç olarak program daha şeffaf hale getirilmiş olur. (http://ec.europa.eu/education/ects/ects_en.htm)

Öğrencinin mezun olması için her dersten başarılı olması ve genel akademik ortalamasının (cumulative grade point average-GPA) 4 (dört) üzerinden en az 2 (iki) olması gerekmektedir.

Yatay Geçiş Koşulları

Bařka bir tıp fakóltesinden yatay geçiş yapmak isteyen öğrenci İngilizce bölüme gelmek isterse İngilizce yeterliğini kanıtlaması gereklidir. Turizm Fakóltesine yalnız tam zamanlı öğrenci kabul edilir. Yarı zamanlı ve dinleyici öğrenci kabul edilmez. Bařka bir başka bir Turizm Fakóltesine yatay geçiş yapmak isteyenlerin, Fakólteye kayıtlarının yapılabilmesi için; sınava girdikleri yıl Öğrenci Yerleřtirme Sınavı (ÖYS) puanlarının o yıla ait Tıp Fakóltesi taban puanından düşük olmaması gereklidir. Aday öğrencinin not çizelgesi (transkripti) Yakın Doğu Üniversitesi tarafından incelendikten sonra kendisi için uygun olan sınıfa yerleştirilir.

Yatay geçiş yönetmeliğine aşağıdaki linden ulaşabiirsiniz:

<https://neu.edu.tr/wp-content/uploads/2020/02/20/YD%C3%9C-Yatay-Ge%C3%A7i%C5%9F-Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi-Feb-20.02.2020.pdf>

DETAYLI BİLGİ İÇİN:

Yakın Doğu Üniversitesi

Yakın Doğu Bulvarı, PK: 99138 Lefkoşa / KKTC, Mersin 10 – TÜRKİYE

Tel: +90 (392) 223 64 64 – 5476

Faks: +90 (392) 223 64 61

E-posta: t.f@neu.edu.tr

Sınavlar, Değerlendirme ve Notlandırma

NOTLANDIRMA ŞEMASI VE NOTLAR

Not Skalası

PUAN	HARF	KATSAYI
90-100	AA	4
85-89	BA	3.5
80-84	BB	3
75-79	CB	2.5
70-74	CC	2
60-69	DC	1.5
50-59	DD	1
49 ve aşağısı	FF	0

Mezunların Mesleki Profili

Mezunlar, sürekli gelişme ve büyüme içindeki turizm sektöründe, turizmci, otel işletmecisi ve yöneticisi olarak iş bulabilirler.

Program Direktörü

Prof.Dr. Tülen Saner (DEKAN)

Tel: +90 (392) 223 64 64 – 5476

Faks: +90 (392) 223 64 61

E-posta: t.f@neu.edu.tr

Dersler Listesi ve Ders İçerikleri

Aşçılık Bölümü Ön Lisans Programı Dersleri

Ders İçerikleri

I. YIL- I. YARI YIL

GST 110 Yiyecek Üretimi I

Bu ders öğrencilere profesyonel yemek pişirmenin temel teori ve pratiğini öğretmeyi amaçlar. Ders öğretmenin rehberliğinde fakat öğrenci merkezli olarak öğrencinin uygulamalara aktif katılımıyla işlenir.

GST 111- Turizme Giriş

Bu ders, turizm endüstrisine genel bir giriş yapmak amacını taşır. Öğrencilere turizm alanında genel ve tarihi bilginin yanı sıra turizmi motive edici öğeler ve turizm endüstrisinin alt sistemleri hakkında bilgiler kazandırır. Bu derste ayrıca, turizm işletmeleri de ayrıntılı olarak incelenmekte ve gerekli terminoloji verilmektedir.

GST 115 İşletmeye Giriş

Bu dersin amacı işletme teşebbüslerinin ulusal ve uluslararası bağlamdaki işleyişini anlatmaktadır. Öğrencilere yöneticilik, planlama, organize etme, yönlendirme ve kontrol etme becerisi kazandırmayı amaçlayarak uygun metot ve tekniklere değinir. Öğrenciler ayrıca işletmelerin karşılaşılabileceği örnek problemlerin incelemekte ve analizini yapmaktadırlar

GST 131- Ağırlama Endüstrisi için Matematik

Bu ders, öğrencilere turizm alanında kullanılan temel hesaplamaların öğretilmesini ve ayrıca temel istatistik tekniklerinin kazandırılması amaçlamaktadır.

İNG 101- Turizm İngilizcesi I

Bu dersin amacı, pre-intermediate seviyesinden başlayarak öğrencilerin temel İngilizce' yi etkili kullanabilmesini sağlamayı amaçlamaktadır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak, ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşılabilecekleri durumlar canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.

TUR 101- Türk Dili I (Uzaktan Eğitim)

Yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farklar. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlılık, tutarlılık,

amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

AT 101- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Uzaktan Eğitim)

Ders, kavramlar, tanımlar, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılmasını kapsamaktadır.

I. YIL- II. YARI YIL

GST 140- Yiyecek Üretimi II

Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili olarak mutfaklarda kullanılan terimler, yiyeceklerin saklanması, soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler, tatlıların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili yöntemler ve teknikler, pişirmede zamanın etkin kullanımıyla ilgili yöntemler ve teknikler ders kapsamında yer almaktadır.

GST 141 – Beslenmenin Temel İlkeleri

Ders, bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme konularını içermektedir. Öğrencilerin toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikaları geliştirebilmeleri amaçlanmaktadır.

GST 142- Gıda ve Hijyen

Bu ders, öğrencilere profesyonel yiyecek hazırlama konusunda ileri düzeyde bilgi kazandırmaktır. Ders, öğrenci merkezli olarak, öğrencinin uygulamalara aktif katılımıyla işlenir. Bu ders kapsamında meslek ile ilgili sağlık riskleri de dahil olmak üzere gıda işleme, temel besin, enzimler, sindirim, gıda ve enerji sanitasyon temel ilkeleri kapsamaktadır. Ayrıca öğrencilere (HACCP) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Planı öğretilmektedir.

GST 145- Gastronomiye Giriş

Bu ders kapsamında gastronomi kavramının tanımının yapılarak sanat ve bilim yönleri ile incelenmesi, mutfak sanatının tarihsel gelişimi, yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde değerlendirilmesi, gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi turizmi ve gastronomi turisti kavramlarının ele alınması ile gastronomi, yemek, kültür ve turizm arasındaki ilişkilerin anlaşılması amaçlanmaktadır.

İNG 102- Turizm İngilizcesi II

Bu dersin amacı, intermediate seviyesindeki öğrencilere genel İngilizce bilgisinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin kullanımının kazandırılmasıdır. Dersin amacı öğrencilerin temel İngilizceyi etkili kullanabilmesini sağlamaktır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesi yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşılabilecekleri durumları canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırılması hedeflenmektedir. Ayrıca, öğrencilerin okuma ve yazma becerilerini de geliştirmeyi amaçlayarak temel konuşma alıştırmaları ve aktivitelerine yer verilmektedir.

TUR 102- Türk Dili II

Ders, yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farkları irdelenmektedir. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlılık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

AİT 102- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

Ders kapsamında siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler. 1923-1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri: (Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik, Milliyetçilik). Bütünleyici ilkeler irdelenmektedir.

GST 100 Staj I

50 günlük bir staj içerir ve bölümün denetimiyle gerçekleştirilir.

II. YIL- III. YARI YIL

GST 240- Yiyecek Üretimi III

Bu dersin amacı profesyonel mutfak bilgilerinin teorik ve pratik ağırlıklı uygulanmasını içermektedir. Teknik ve mutfak teknolojilerini kullanarak yiyecek üretimi yapılması amaçlanmaktadır.

GST 241- İçeceklerle Giriş

Alkollü ve alkolsüz içecek türleri ve kullanım alanları, saklama koşulları, alkolsüz içeceklerin özellikleri, alkolsüz içeceklerin tercih edilebilirliğini etkileyen etmenler, alkolsüz içeceklerle, yiyecek hazırlamada müşteri profilinin dikkate alınması ders kapsamında yer alan konulardır. Ders, içeceklerin üretimi, alkolsüz içeceklerin üretim aşamaları, alkolsüz içeceklerin üretiminde kullanılan yöntemler ve teknikler, yiyeceklerin hazırlanmasında alkolsüz içeceklerin kullanımı, et ve et ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı, sebze ürünlerinde alkolsüz içeceklerin kullanımı, tatlı ve tuzlu su ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı, tatlı ve pasta ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı konularının irdelenmesini hedeflemektedir.

GST 245- Yerel Mutfak I

Ders, Türk ve Kıbrıs mutfağının genel yapısı, yöresel mutfakta kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, yöresel mutfağa özgü tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumunu ve organizasyonunu kapsamaktadır.

GST 247- Dünya Mutfacı I

Ders, dünya mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örneklerini kapsamaktadır.

GST 249 Menü Planlama ve Geliştirme

Ders, menü kavramı ve tanımı, menü türleri, menü kartlarının özellikleri, menü içeriği, menü içeriğinin işletmelerdeki öneminin yanında beslenme ilkeleri ile uyumlu menü planlaması ve geliştirilmesi konularını içermektedir.

II. YIL- IV. YARI YIL

GST 242 Yiyecek Üretimi IV

Bu ders, daha önceki ders içeriklerini kullanarak profesyonel yiyecek üretimi yapılması için ön hazırlık, pişirme aşamaları, sunum teknikleri ve yeni yöntemlerin kullanılmasını amaçlamaktadır.

GST 243- Hizmet Endüstrisi için Turizm Pazarlamasına Giriş

Bu ders turizmde pazarlamanın temel konularını içermektedir. Pazarlamanın konusu, kapsamı, gelişimi ve modern pazarlama yöntemlerinin işleyişi hakkında öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca pazarlama stratejileri ve pazarlama araçları da bu dersin konuları arasında yer almaktadır.

GST 246 – Yerel Mutfak II

Dersin amacı, klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması, günümüze ait yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılmasını içermektedir.

GST 248- Dünya Mutfacı II

Ders, gelişmiş Fransız, İtalyan, Asya, Latin Amerika ve Balkan mutfakları, yemek pişirme teknikleri, malzeme ve araç gereç bilgisi ve yemek reçeteleri, uygulamaları konularından oluşmaktadır.

GST 264- Yiyecek ve İçecek Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere yiyecek-içecek yönetimi ile ilgili temel konularda bilgi kazandırmaktır ve uygulamalar yaptırmaktır. Bunun yanı sıra öğrencilere otellerin yiyecek-içecek bölümlerinde gereken planlama, mutfak organizasyonu, menü düzenleme, oda servisi, kokteyl hazırlama, sipariş alma ve servis konularında da geniş bilgi verilmekte ve uygulama yaptırılmaktadır.

GST 200 Yaz Stajı II

50 günlük bir staj içerir ve bölümün denetimiyle gerçekleştirilir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Ön Lisans (Türkçe) Programı Dersleri

Ders İçerikleri

I. YIL- I. YARI YIL

TRZ 111 Turizme Giriş

Bu ders, turizm endüstrisine genel bir giriş yapmak amacını taşır. Öğrencilere turizm alanında genel ve tarihi bilginin yanı sıra turizmi motive edici öğeler ve turizm endüstrisinin alt sistemleri hakkında bilgiler kazandırır. Bu derste ayrıca, turizm işletmeleri de ayrıntılı olarak incelenmekte ve gerekli terminoloji verilmektedir.

TRZ 115 İşletmeye Giriş

Bu dersin amacı işletme teşebbüslerinin ulusal ve uluslararası bağlamdaki işleyişini anlatmaktır. Öğrencilere yöneticilik, planlama, organize etme, yönlendirme ve kontrol etme becerisi kazandırmayı amaçlayarak uygun metot ve tekniklere değinir. Öğrenciler ayrıca işletmelerin karşılaşılabileceği örnek problemlerin incelemekte ve analizini yapmaktadırlar

TRZ 131 Ağırlama Endüstrisi için Matematik

Bu ders, öğrencilere turizm alanında kullanılan temel hesaplamaların öğretilmesini ve ayrıca temel istatistik tekniklerinin kazandırılması amaçlamaktadır.

TRZ 161 Bilgisayara Giriş

Bu dersin amacı öğrencileri bilişim ve enformasyon teknolojileri hakkında bilgilendirmektir. Öğrencilere eğitim ve iş alanında bilgisayar kullanımlarını desteklemek amacıyla Word, Excel ve Powerpoint uygulamaları öğretilir.

İNG 101 İngilizce I

Bu dersin amacı, pre-intermediate seviyesinden başlayarak öğrencilerin temel İngilizceyi etkili kullanabilmesini sağlamayı amaçlamaktadır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak, ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşılabilecekleri durumlar canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.

YAD 101 Seçmeli Yabancı Dil I (RUS 101 Rusça I)

Bu dersin amacı öğrencilere tonlama, telaffuz ve temel dilbilgisi kuralları hakkında bilgi kazandırmaktır. genel konular üzerinde odaklanan araştırmalarla dilbilgisi kullanımını vurgulayan bir derstir

AT 101- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Uzaktan Eğitim)

Ders, kavramlar, tanımlar, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılmasını kapsamaktadır.

I. YIL- II. YARI YIL

TRZ 123 Konaklama Operasyonları

Bu ders, öğrencilere otel ve yiyecek sağlama endüstrilerinin organizasyon yapısı hakkında bilgi kazandırmaktır. Temel olarak kat hizmetleri, ön büro, konaklama ve yiyecek-içecek sağlama konularına değinir. Ayrıca, oda ve diğer genel alanların

temizlenmesi, insan kaynakları yönetimi ve envanter kontrolü gibi konularda öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlamaktadır.

TRZ 126 Ekonomiye Giriş

Bu dersin amacı mikro-ekonominin temellerini anlatarak, turizm talep ve arzını iktisadi yöntemlerle incelemek ve ekonomik verilerin turizm ile nasıl bağlanabileceğini araştırmaktır.

TRZ 142 Gıda ve Hijyen

Bu ders, öğrencilere profesyonel yiyecek hazırlama konusunda ileri düzeyde bilgi kazandırmaktır. Ders, öğrenci merkezli olarak, öğrencinin uygulamalara aktif katılımıyla işlenir. Bu ders kapsamında meslek ile ilgili sağlık riskleri de dahil olmak üzere gıda işleme, temel besin, enzimler, sindirim, gıda ve enerji sanitasyon temel ilkeleri kapsamaktadır. Ayrıca öğrencilere (HACCP) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Planı öğretilmektedir.

TRZ 146 Ön Büro Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere ön büronun işleyişinin temellerini içeren bilgi alış-verişi, oda rezervasyonu, fiyatlandırma, bagaj organizasyonu gibi bilgileri kazandırmaktır. Ders kapsamında ön büro işleyişi, örgüt yapısı ve yönetimi irdelenmektedir.

İNG 102 İngilizce II

Bu dersin amacı, intermediate seviyesindeki öğrencilere genel İngilizce bilgisinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin kullanımının kazandırılmasıdır. Dersin amacı öğrencilerin temel İngilizceyi etkili kullanabilmesini sağlamaktır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesi yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşılabilecekleri durumları canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırılması hedeflenmektedir. Ayrıca, öğrencilerin okuma ve yazma becerilerini de geliştirmeyi amaçlayarak temel konuşma alıştırmaları ve aktivitelerine yer verilmektedir.

YAD 102 Yabancı Seçmeli Dil II (RUS 102 Rusça II)

Bu dersin amacı öğrencilerin seçtikleri yabancı dile yönelik yazma becerilerini geliştirmektedir. Ayrıca turizmle ilgili konuları içeren alıştırmalarla kısa konuşma ifadelerinin öğrencilere kazandırılması amaçlanmaktadır. Dilbilgisi diyaloglar ve okuma parçaları yardımıyla öğretilmektedir.

ATİT 102- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

Ders kapsamında siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler. 1923-1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri: (Cumhuriyetçilik,

Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik, Milliyetçilik). Bütünleyici ilkeler irdelenmektedir.

TRZ 100 Staj I

50 günlük bir staj içerir ve bölümün denetimiyle gerçekleştirilir.

II. YIL- III. YARI YIL

TRZ 221 Seyahat ve Tur Operatörlüğü Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere seyahat endüstrisinin organizasyon olgusunu kazandırmaktır. Temel olarak tek ve paket tur satış konularının işleyişine giriş niteliğinde bilgiler içeren bir derstir. Ayrıca seyahat acentelerinin işleyişi ve organizasyonu hakkında da öğrenciler bilgilendirilmektedir.

TRZ 241 Yiyecek Üretimi

Bu ders öğrencilere profesyonel yemek pişirmenin temel teori ve pratiğini öğretmeyi amaçlamaktadır. Ders öğretmen rehberliğinde fakat öğrenci merkezli olarak öğrencinin uygulamalara aktif katılımıyla işlenmektedir.

TRZ 244 Kat Hizmetleri Yönetimi

Bu ders öğrencilere kat hizmetleri yönetimi ve işleyişi ile ilgili konularda bilgi kazandırmayı amaçlamaktadır. Ayrıca oda ve genel alanların düzen ve temizliği, insan kaynakları yönetimi ve envanter kontrolü gibi konularda öğrenciler bilgilendirilmektedir.

TRZ 261 Bilgisayarlı Rezervasyon Sistemi

Ön büro rezervasyon otomasyon sistemi olan Suite 8 ön büro ve yiyecek-içecek programlarının öğretilmesi amaçlanmaktadır. Dersler bilgisayar temelli dinleme ve uygulamalı olarak işlenmektedir.

İNG 201 İngilizce III

Turizm alanında İngilizceyi kullanarak akıcı iletişim kurma becerilerinin kazandırılmasını amaçlayan bir derstir. Okuma ve yazma becerilerinin yanı sıra konuşma becerilerinin geliştirilmesine yönelik aktiviteler ve çalışmalar içerecek şekilde düzenlenmiştir.

YAD 201 Seçmeli Yabancı Dil III (RUS 201 Rusça III)

Bu ders öğrencilere seçtikleri yabancı dilde etkili iletişim becerileri kazandırmak amacıyla sözlü ifadelerin kurulması, birleştirilmesi ve düzenlenmesi konularında aktiviteler ve turizmle ilgili konularda sözlü tartışmaları içermektedir.

TUR 101- Türk Dili I (Uzaktan Eğitim)

Yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farklar. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlılık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

II. YIL- IV. YARI YIL

TRZ 243 Turizm Pazarlamasına Giriş

Bu ders turizmde pazarlamanın temel konularını içermektedir. Pazarlamanın konusu, kapsamı, gelişimi ve modern pazarlama yöntemlerinin işleyişi hakkında öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca pazarlama stratejileri ve pazarlama araçları da bu dersin konuları arasında yer almaktadır.

TRZ 246 Bilgisayarlı Satış ve Biletleme

Bu ders turizm ve seyahat endüstrisinin organizasyonu ve yapısını incelemektedir. Temel olarak tur operatörlüğü, IATA temelli Amadeus sistemi üzerinden bilet kesme ve rezervasyon yer almaktadır.

TRZ 253 Finansal Muhasebe

Bu dersin amacı öğrencilere muhasebe ve finansal yönetim konularında bilgi vermek ve bu konularda analiz ve inceleme yapabilme yetkisine kavuşmalarını sağlamaktır. Ders, genel muhasebe prensipleri konusuyla başlanarak daha ileri düzey muhasebe uygulamalarının açıklamalarına geçilmektedir.

TRZ 264 Yiyecek ve İçecek Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere yiyecek-içecek yönetimi ile ilgili temel konularda bilgi kazandırmaktır ve uygulamalar yaptırmaktır. Bunun yanı sıra öğrencilere otellerin yiyecek-içecek bölümlerinde gereken planlama, mutfak organizasyonu, menü düzenleme, oda servisi, kokteyl hazırlama, sipariş alma ve servis konularında da geniş bilgi verilmekte ve uygulama yaptırılmaktadır.

İNG 202 İngilizce IV

Ders, iş yazışmaları ve sözlü iletişim konuları üzerinde yoğunlaşan aktiviteleri ve çalışmaları içermektedir. Öğrencilere etkin iletişim kurma becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

YAD 202 Seçmeli Yabancı Dil IV (RUS 202 Rusça IV)

Bu ders kapsamında iletişim ve dilbilgisi konuları bir arada işlenirken öğrencilere etkin iletişim kurma becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

TUR 102- Türk Dili II (Uzaktan Eğitim)

Ders, yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farkları irdelenmektedir. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlılık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Lisans (Türkçe) Programı Dersleri

Ders İçerikleri

I. YIL- I. YARI YIL

TRZ 111 Turizme Giriş

Bu ders, turizm endüstrisine genel bir giriş yapmak amacını taşır. Öğrencilere turizm alanında genel ve tarihi bilginin yanı sıra turizmi motive edici öğeler ve turizm endüstrisinin alt sistemleri hakkında bilgiler kazandırır. Bu derste ayrıca, turizm işletmeleri de ayrıntılı olarak incelenmekte ve gerekli terminoloji verilmektedir.

TRZ 115 İşletmeye Giriş

Bu dersin amacı işletme teşebbüslerinin ulusal ve uluslararası bağlamdaki işleyişini anlatmaktır. Öğrencilere yöneticilik, planlama, organize etme, yönlendirme ve kontrol etme becerisi kazandırmayı amaçlayarak uygun metot ve tekniklere değinir. Öğrenciler ayrıca işletmelerin karşılaşılabileceği örnek problemlerin incelemekte ve analizini yapmaktadırlar

TRZ 131 Ağırlama Endüstrisi için Matematik

Bu ders, öğrencilere turizm alanında kullanılan temel hesaplamaların öğretilmesini ve ayrıca temel istatistik tekniklerinin kazandırılması amaçlamaktadır.

TRZ 161 Bilgisayara Giriş

Bu dersin amacı öğrencileri bilişim ve enformasyon teknolojileri hakkında bilgilendirmektir. Öğrencilere eğitim ve iş alanında bilgisayar kullanımlarını desteklemek amacıyla Word, Excel ve Powerpoint uygulamaları öğretilir.

İNG 101 İngilizce I

Bu dersin amacı, pre-intermediate seviyesinden başlayarak öğrencilerin temel İngilizceyi etkili kullanabilmesini sağlamayı amaçlamaktadır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak, ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşılabilecekleri durumlar canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.

YAD 101 Seçmeli Yabancı Dil I (RUS 101 Rusça I)

Bu dersin amacı öğrencilere tonlama, telaffuz ve temel dilbilgisi kuralları hakkında bilgi kazandırmaktır. genel konular üzerinde odaklanan araştırmalarla dilbilgisi kullanımını vurgulayan bir derstir

AİT 101- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Uzaktan Eğitim)

Ders, kavramlar, tanımlar, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İşyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılmasını kapsamaktadır.

I. YIL- II. YARI YIL

TRZ 123 Konaklama Operasyonları

Bu ders, öğrencilere otel ve yiyecek sağlama endüstrilerinin organizasyon yapısı hakkında bilgi kazandırmaktır. Temel olarak kat hizmetleri, ön büro, konaklama ve yiyecek-içecek sağlama konularına değinir. Ayrıca, oda ve diğer genel alanların temizlenmesi, insan kaynakları yönetimi ve envanter kontrolü gibi konularda öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlamaktadır.

TRZ 126 Ekonomiye Giriş

Bu dersin amacı mikro-ekonominin temellerini anlatarak, turizm talep ve arzını iktisadi yöntemlerle incelemek ve ekonomik verilerin turizm ile nasıl bağlanabileceğini araştırmaktır.

TRZ 142 Gıda ve Hijyen

Bu ders, öğrencilere profesyonel yiyecek hazırlama konusunda ileri düzeyde bilgi kazandırmaktır. Ders, öğrenci merkezli olarak, öğrencinin uygulamalara aktif

katılımıyla işlenir. Bu ders kapsamında meslek ile ilgili sağlık riskleri de dahil olmak üzere gıda işleme, temel besin, enzimler, sindirim, gıda ve enerji sanitasyon temel ilkeleri kapsamaktadır. Ayrıca öğrencilere (HACCP) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Planı öğretilmektedir.

TRZ 146 Ön Büro Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere ön büronun işleyişinin temellerini içeren bilgi alış-verişi, oda rezervasyonu, fiyatlandırma, bagaj organizasyonu gibi bilgileri kazandırmaktır. Ders kapsamında ön büro işleyişi, örgüt yapısı ve yönetimi irdelenmektedir.

İNG 102 İngilizce II

Bu dersin amacı, intermediate seviyesindeki öğrencilere genel İngilizce bilgisinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin kullanımını kazandırılmasıdır. Dersin amacı öğrencilerin temel İngilizceyi etkili kullanabilmesini sağlamaktır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesi yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşılabilecekleri durumları canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırılması hedeflenmektedir. Ayrıca, öğrencilerin okuma ve yazma becerilerini de geliştirmeyi amaçlayarak temel konuşma alıştırmaları ve aktivitelerine yer verilmektedir.

YAD 102 Yabancı Seçmeli Dil II (RUS 102 Rusça II)

Bu dersin amacı öğrencilerin seçtikleri yabancı dile yönelik yazma becerilerini geliştirmektedir. Ayrıca turizmle ilgili konuları içeren alıştırmalarla kısa konuşma ifadelerinin öğrencilere kazandırılması amaçlanmaktadır. Dilbilgisi diyaloglar ve okuma parçaları yardımıyla öğretilmektedir.

ATİT 102- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

Ders kapsamında siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler. 1923-1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri: (Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik, Milliyetçilik). Bütünleyici ilkeler irdelenmektedir.

TRZ 100 Staj I

50 günlük bir staj içerir ve bölümün denetimiyle gerçekleştirilir.

II. YIL- III. YARI YIL

TRZ 221 Seyahat ve Tur Operatörlüğü Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere seyahat endüstrisinin organizasyon olgusunu kazandırmaktır. Temel olarak tek ve paket tur satış konularının işleyişine giriş

niteliğinde bilgiler içeren bir derstir. Ayrıca seyahat acentelerinin işleyişi ve organizasyonu hakkında da öğrenciler bilgilendirilmektedir.

TRZ 241 Yiyecek Üretimi

Bu ders öğrencilere profesyonel yemek pişirmenin temel teori ve pratiğini öğretmeyi amaçlamaktadır. Ders öğretmen rehberliğinde fakat öğrenci merkezli olarak öğrencinin uygulamalara aktif katılımıyla işlenmektedir.

TRZ 244 Kat Hizmetleri Yönetimi

Bu ders öğrencilere kat hizmetleri yönetimi ve işleyişi ile ilgili konularda bilgi kazandırmayı amaçlamaktadır. Ayrıca oda ve genel alanların düzen ve temizliği, insan kaynakları yönetimi ve envanter kontrolü gibi konularda öğrenciler bilgilendirilmektedir.

TRZ 261 Bilgisayarlı Rezervasyon Sistemi

Ön büro rezervasyon otomasyon sistemi olan Suite 8 ön büro ve yiyecek-içecek programlarının öğretilmesi amaçlanmaktadır. Dersler bilgisayar temelli dinleme ve uygulamalı olarak işlenmektedir.

İNG 201 İngilizce III

Turizm alanında İngilizceyi kullanarak akıcı iletişim kurma becerilerinin kazandırılmasını amaçlayan bir derstir. Okuma ve yazma becerilerinin yanı sıra konuşma becerilerinin geliştirilmesine yönelik aktiviteler ve çalışmalar içerecek şekilde düzenlenmiştir.

YAD 201 Seçmeli Yabancı Dil III (RUS 201 Rusça III)

Bu ders öğrencilere seçtikleri yabancı dilde etkili iletişim becerileri kazandırmak amacıyla sözlü ifadelerin kurulması, birleştirilmesi ve düzenlenmesi konularında aktiviteler ve turizmle ilgili konularda sözlü tartışmaları içermektedir.

TUR 101- Türk Dili I (Uzaktan Eğitim)

Yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farklar. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlılık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

II. YIL- IV. YARI YIL

TRZ 243 Turizm Pazarlamasına Giriş

Bu ders turizmde pazarlamanın temel konularını içermektedir. Pazarlamanın konusu, kapsamı, gelişimi ve modern pazarlama yöntemlerinin işleyişi hakkında öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca pazarlama stratejileri ve pazarlama araçları da bu dersin konuları arasında yer almaktadır.

TRZ 246 Bilgisayarlı Satış ve Biletleme

Bu ders turizm ve seyahat endüstrisinin organizasyonu ve yapısını incelemektedir. Temel olarak tur operatörlüğü, IATA temelli Amadeus sistemi üzerinden bilet kesme ve rezervasyon yer almaktadır.

TRZ 253 Finansal Muhasebe

Bu dersin amacı öğrencilere muhasebe ve finansal yönetim konularında bilgi vermek ve bu konularda analiz ve inceleme yapabilme yetkisine kavuşmalarını sağlamaktır. Ders, genel muhasebe prensipleri konusuyla başlanarak daha ileri düzey muhasebe uygulamalarının açıklamalarına geçilmektedir.

TRZ 264 Yiyecek ve İçecek Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere yiyecek-içecek yönetimi ile ilgili temel konularda bilgi kazandırmaktır ve uygulamalar yaptırmaktır. Bunun yanı sıra öğrencilere otellerin yiyecek-içecek bölümlerinde gereken planlama, mutfak organizasyonu, menü düzenleme, oda servisi, kokteyl hazırlama, sipariş alma ve servis konularında da geniş bilgi verilmekte ve uygulama yaptırılmaktadır.

İNG 202 İngilizce IV

Ders, iş yazışmaları ve sözlü iletişim konuları üzerinde yoğunlaşan aktiviteleri ve çalışmalarını içermektedir. Öğrencilere etkin iletişim kurma becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

YAD 202 Seçmeli Yabancı Dil IV (RUS 202 Rusça IV)

Bu ders kapsamında iletişim ve dilbilgisi konuları bir arada işlenirken öğrencilere etkin iletişim kurma becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

TUR 102- Türk Dili II (Uzaktan Eğitim)

Ders, yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farkları irdelenmektedir. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlaşıklık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel

yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

III. YIL- V. YARI YIL

TRZ 310 Örgütsel Davranış

Turizm işletmelerinde emek, yoğun ve eş zamanlı üretim-tüketim sürecini olması sebebiyle insan faktörü önem arz etmektedir. Örgütsel davranış alanında öne çıkan konular genel çerçeveden hareketle turizm işletmeleri özelinde incelenmektedir. Bu bağlamda turizm sektöründe çalışacak veya yöneticilik yapacak öğrencilerin daha kaliteli ve işlevsel ilişkiler geliştirmesi amaçlanmaktadır.

TRZ 315 Turizm Ekonomisi

Bu ders, turizmin ülke ekonomisi içindeki yerini, turizm talep ve arzını iktisadi yöntemlerle incelerken ekonomik verilerin turizm ile nasıl bağlanabileceğinin araştırmasını amaçlamaktadır.

TRZ 317 Turizm ve Çevre

Bu ders dünyanın belli başlı turizm belgelerindeki turistik bölgelerin gelişiminin incelenmesini içermektedir. Farklı bölgelerdeki turizm aktivitelerinin etkileşimlerini açıklayan bilgiler verilmektedir. Çevre olgularının yanı sıra öğrenciler çevrenin olumsuz yönde etkilenmesini önlemek için neler yapılabileceği konusunda çeşitli metot ve uygulamaları irdelemektedirler.

TRZ 318 Maliyet Kontrolü

Bu dersin amacı öğrencilere bütçe, satın alma prosedürlerini düzenleme konularında bilgi kazandırmaktadır. Yiyecek, içecek ve çalışanlarla ilgili harcama ve gider kontrol konularına da bu ders kapsamında değinilmektedir.

TRZ 319 Özel İlgi Turizmi

Kişisel tercih ve hayat tarzı farklılıkları sonucunda yeni gelişmeye başlayan özel ilgi turizmi konusunda öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlayan bu ders, köy turizmi, kültür turizmi, eğitim turizmi, sağlık turizmi ve benzeri alternatif turizm çeşitleri incelenmektedir.

III. YIL- VI. YARI YIL

TRZ 321 İnsan Kaynakları Yönetimi

Bu ders turizm endüstrisinde eğitim, gelişme ve planlamanın önemi ve kültürel farklılıkların bunlara nasıl yansıdığıyla ilgili bilgileri içermektedir. Ayrıca, insan

davranışları, motivasyon stratejileri, stres yönetimi, işçi ücretleri ve üreticilik konuları da bu dersin kapsamında incelenmektedir.

TRZ 328 Turizm Pazarlaması

Bu ders, turizm ve otel işletmeciliği sektöründe pazarlama teknikleri ve bu tekniklerin uygulanması konusunda öğrencilere bilgi kazandırılmasını amaçlamaktadır.

TRZ 340 Etkinlik ve Konferans Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere konferans düzenlemesi ve bunun iş turizmi alanındaki önemi konusunda bilgi kazandırmaktır. Konferans organizasyonu ve düzenlenmesi ile ilgili rehberlik niteliği taşıyan ders etkinlik ve konferansların teknik ve prensiplerinin öğrencilere anlatılmasını kapsamaktadır.

TRZ 346 Bilimsel Araştırma Yöntemleri

Bu dersin amacı öğrencilere araştırma metotları, veri analizi ve SPSS konularında bilgi kazandırmaktır. Araştırma teknikleri, istatistik, olasılık örneklendirme, hipotez değerlendirme, t-test, değişken analizi, korelasyon ve benzeri konulara değinerek öğrencilerin kendi ilgi duydukları alanda araştırma çalışması yapabilmelerini sağlamaktadır.

TRZ 351 Uluslararası Turizm

Bu ders, dünya çapında, siyasi, ekonomik, teknolojik ve kültürel ortamlarda hızlı bir değişim ile karakterize ederek uluslararası turizm ile ilgili temel sorunları incelemek üzere tasarlanmıştır. Ürün ve hizmetler açısından büyüyen uluslararası turizmde, dünya piyasasına hakim turizm trendleri ile örneklenmektedir.

TRZ 200 Staj II

50 günlük bir staj içerir ve bölümün denetimiyle gerçekleştirilir

III. YIL- VII. YARI YIL

TRZ 411 Turizm Politikası ve Planlaması

Bu dersin amacı öğrencilere turizm endüstrisi için gerekli olan planlama teknikleri ve planlamanın farklı bölgelerdeki özgünlüğü ile ilgili konularda bilgi kazandırmaktır. Ders kapsamında, her bölümden sonra bir durum analizi çalışması yer almaktadır.

TRZ 417 Finansın Temelleri

Bu dersin amacı, finansal konular, finansal kurumlar, risk yönetimi, finansal analiz, finansal öngörü ve finansal stratejileri konusunda öğrencilere bilgi kazandırmaktır.

TRZ 420 Turizm Endüstrisinde Tüketici Davranışları

Bu ders, pazarlama sürecinde tüketici davranışlarının rolünü anlama ve turizm sektöründe tüketici davranışlarının incelenmesini içermektedir. Tüketiciler, iç ve dış belirleyiciler dahil turizm ürünlerinin satın alma sürecinde motive aktörlerin belirlenmesini ve turistik satın alma kararlarının irdelenmesini amaçlamaktadır.

TRZ 422 Turizm Sosyolojisi

Bu dersin amacı sosyo – kültürel açıdan turizmi toplum kavramı kapsamında incelemektir. Turistik beldelerde yaşayanların hayat standartlarındaki değişikliklerin turizme sosyal ve kültürel açıdan nasıl yansıdığını araştırılmaktadır.

TRZ 426 Stratejik Yönetim

Eğitim süresince daha önceki yönetim derslerinde elde edilen bilgiler kullanarak ve diğer destekleyici bilgilerle birlikte işletme problemlerinin tanınması, belirlenmesi, analizi ve çözümlenmesi konularını amaçlayan bir derstir.

IV. YIL- VIII. YARI YIL

TRZ XXX Teknik Seçmeli Ders

TRZ XXX Teknik Seçmeli Ders

TRZ XXX Teknik Seçmeli Ders

TRZ XXX Teknik Seçmeli Ders

TRZ XXX Teknik Seçmeli Ders

SEÇMELİ

DERSLER

TRZ 402 Uluslararası Pazarlama

Uluslararası pazarlamanın amacı, kapsamı ve uygulayıcıları; uluslararası pazarlama çevresi; uluslararası pazar araştırmaları ve bilgi sistemleri; uluslararası pazarların analizleri; uluslararası pazarlama karması kararları; uluslararası pazarlama stratejileri ve uygulamaları; uluslararası pazarlamanın geleceğini içermektedir.

TRZ 408 Halkla İlişkiler

Halkla ilişkiler kavramının tanımı, halkla ilişkilere yakın kavramlar, işletmelerde halkla ilişkiler birimlerinin yapılanması. Halkla ilişkiler uzmanlarının özellikleri, Halkla ilişkilerde araştırma ve değerlendirme ve halkla ilişkiler uygulamaları.

TRZ 467 Opera Rezervasyon Sistemi

Bu ders turizm endüstrisindeki otellerin ön büro organizasyonunu incelenmekte, temel olarak ön büroda kullanılan Opera program uygulamaları ve kullanımını içermektedir.

TRZ 470 Girişimcilik

Bu dersin amacı öğrencileri girişimcilik konsepti ile tanıştırmak ve ilerideki kariyerlerinde ve hayatlarında kendilerine faydalı olacak bilgiler ile donatmaktır. Girişimci anlayış ve davranışlar üzerine yoğunlaşan ders teorik ve pratik bilgiler ile

bütünlük sağlamaktadır. Öğrencilerin grup çalışması ile hazırlayacakları işletme planı ve yapacakları sunum dönem boyunca öğrenilen bilgilerin pekişmesini sağlamaktadır.

TRZ 471 Eğlence ve Tatil Yönetimi

Bu ders, eğlence merkezleri, spor alanları, eğlence mekanları, tema parklar, festival, kutlama, konser veya spor müsabakaları yönetimini içeren farklı ve ilginç bir alandır. Ayrıca ders kapsamında eğlence türleri, tatil türleri, turistik bölgelerin tanıtımı ve bunlarla ilgili temel bilgiler yer almaktadır.

TRZ 472 Kurumsal Kimlik

Bu ders, günümüzde kurumların ve bireylerin sahip olduğu olumlu veya olumsuz olarak etkileme gücüne sahip olan özelde bireysel genelde de kurumsal anlamda uygun bir kimlik ve başarılı bir imajın hangi bileşenlerden oluştuğunu ve başarılı bir kurumsal ve bireysel imajın kuruma ve bireye katkılarının neler olduğu konuları üzerinde durmaktadır.

TRZ 473 Bağımsız Alan Çalışması

Bir danışman eşliğinde kendi kendine ilerleyen bir ders olarak tanımlanabilir. Öğrenci eğitim gördüğü alanda ilgi duyduğu bir konu üzerine bireysel olarak akademik proje tasarlamaktadır. Bu ders, öğrencinin bireysel ilgi ve kabiliyetlerine yönelik akademik öğrenme deneyimleri kazanmalarına fırsat sağlamaktadır.

TRZ 474 Çalışma Psikolojisi

Çalışma psikolojisi dersinde dönem boyunca, çalışma yaşamına adım atan bireyin, emeklilik yaşamına kadar aktif olarak çalışma yaşamındaki dönemleri irdeleyerek çalışma yaşamında bireyin psikolojisine ve sorunlarına ilişkin konuları incelemektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Dersleri

Ders İçerikleri

I. YIL- I. YARI YIL

GST 110 Yiyecek Üretimi I

Bu ders öğrencilere profesyonel yemek pişirmenin temel teori ve pratiğini öğretmeyi amaçlar. Ders öğretmenin rehberliğinde fakat öğrenci merkezli olarak öğrencinin uygulamalara aktif katılımıyla işlenir.

GST 111- Turizme Giriş

Bu ders, turizm endüstrisine genel bir giriş yapmak amacını taşır. Öğrencilere turizm alanında genel ve tarihi bilginin yanı sıra turizmi motive edici öğeler ve turizm endüstrisinin alt sistemleri hakkında bilgiler kazandırır. Bu derste ayrıca, turizm

işletmeleri de ayrıntılı olarak incelenmekte ve gerekli terminoloji verilmektedir.

GST 115 İşletmeye Giriş

Bu dersin amacı işletme teşebbüslerinin ulusal ve uluslararası bağlamdaki işleyişini anlatmaktadır. Öğrencilere yöneticilik, planlama, organize etme, yönlendirme ve kontrol etme becerisi kazandırmayı amaçlayarak uygun metot ve tekniklere değinir. Öğrenciler ayrıca işletmelerin karşılaşabileceği örnek problemlerin incelemekte ve analizini yapmaktadırlar.

GST 131- Ağırlama Endüstrisi için Matematik

Bu ders, öğrencilere turizm alanında kullanılan temel hesaplamaların öğretilmesini ve ayrıca temel istatistik tekniklerinin kazandırılması amaçlamaktadır.

İNG 101- Turizm İngilizcesi I

Bu dersin amacı, pre-intermediate seviyesinden başlayarak öğrencilerin temel İngilizceyi etkili kullanabilmesini sağlamayı amaçlamaktadır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak, ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşabilecekleri durumlar canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.

TUR 101- Türk Dili I (Uzaktan Eğitim)

Yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farklar. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlaşıklık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

AT 101- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Uzaktan Eğitim)

Ders, kavramlar, tanımlar, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve İslahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İşyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılmasını kapsamaktadır.

1.YIL- II.YARI YIL

GST 140- Yiyecek Üretimi II

Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili olarak mutfaklarda kullanılan terimler, yiyeceklerin saklanması, soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler, tatlıların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili yöntemler ve teknikler, pişirmede zamanın etkin kullanımıyla ilgili yöntemler ve teknikler ders kapsamında yer almaktadır.

GST 141 – Beslenmenin Temel İlkeleri

Ders, bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme konularını içermektedir. Öğrencilerin toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikaları geliştirebilmeleri amaçlanmaktadır.

GST 142- Gıda ve Hijyen

Bu ders, öğrencilere profesyonel yiyecek hazırlama konusunda ileri düzeyde bilgi kazandırmaktır. Ders, öğrenci merkezli olarak, öğrencinin uygulamalara aktif katılımıyla işlenir. Bu ders kapsamında meslek ile ilgili sağlık riskleri de dahil olmak üzere gıda işleme, temel besin, enzimler, sindirim, gıda ve enerji sanitasyon temel ilkeleri kapsamaktadır. Ayrıca öğrencilere (HACCP) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Planı öğretilmektedir.

GST 145- Gastronomiye Giriş

Bu ders kapsamında gastronomi kavramının tanımının yapılarak sanat ve bilim yönleri ile incelenmesi, mutfak sanatının tarihsel gelişimi, yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde değerlendirilmesi, gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi turizmi ve gastronomi turisti kavramlarının ele alınması ile gastronomi, yemek, kültür ve turizm arasındaki ilişkilerin anlaşılması amaçlanmaktadır.

İNG 102- Turizm İngilizcesi II

Bu dersin amacı, intermediate seviyesindeki öğrencilere genel İngilizce bilgisinin yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin kullanımının kazandırılmasıdır. Dersin amacı öğrencilerin temel İngilizceyi etkili kullanabilmesini sağlamaktır. İngilizce dilbilgisini doğru ve etkili kullanabilmesi yanı sıra, turizm alanında gerekli olacak terminoloji ve ifadelerin donanımını sağlamak ve öğrencinin gerçek hayatta karşılaşılabilecekleri durumları canlandırarak onlara İngilizceyi dinleyip konuşabilme becerileri kazandırılması hedeflenmektedir. Ayrıca, öğrencilerin okuma ve yazma becerilerini de geliştirmeyi amaçlayarak temel konuşma alıştırmaları ve aktivitelerine yer verilmektedir.

TUR 102- Türk Dili II

Ders, yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farkları irdelenmektedir. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlılık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinler arası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme ders kapsamında yer almaktadır.

AİT 102- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

Ders kapsamında siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler. 1923-1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri: (Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik, Milliyetçilik). Bütünleyici ilkeler irdelenmektedir.

GST 100 Staj I

50 günlük bir staj içerir ve bölümün denetimiyle gerçekleştirilir.

II. YIL- III. YARI YIL

GST 240- Yiyecek Üretimi III

Bu dersin amacı profesyonel mutfak bilgilerinin teorik ve pratik ağırlıklı uygulanmasını içermektedir. Teknik ve mutfak teknolojilerini kullanarak yiyecek üretimi yapılması amaçlanmaktadır.

GST 241- İçeceklerle Giriş

Alkollü ve alkolsüz içecek türleri ve kullanım alanları, saklama koşulları, alkolsüz içeceklerin özellikleri, alkolsüz içeceklerin tercih edilebilirliğini etkileyen etmenler, alkolsüz içeceklerle, yiyecek hazırlamada müşteri profilinin dikkate alınması ders kapsamında yer alan konulardır. Ders, içeceklerin üretimi, alkolsüz içeceklerin üretim aşamaları, alkolsüz içeceklerin üretiminde kullanılan yöntemler ve teknikler, yiyeceklerin hazırlanmasında alkolsüz içeceklerin kullanımı, et ve et ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı, sebze ürünlerinde alkolsüz içeceklerin kullanımı, tatlı ve tuzlu su ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı, tatlı ve pasta ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı konularının irdelenmesini hedeflemektedir.

GST 245- Yerel Mutfak I

Ders, Türk ve Kıbrıs mutfağının genel yapısı, yöresel mutfakta kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik

uygulamalar, yöresel mutfağa özgü tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumunu ve organizasyonunu kapsamaktadır.

GST 247- Dünya Mutfağı I

Ders, dünya mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örneklerini kapsamaktadır.

GST 249 Menü Planlama ve Geliştirme

Ders, menü kavramı ve tanımı, menü türleri, menü kartlarının özellikleri, menü içeriği, menü içeriğinin işletmelerdeki öneminin yanında beslenme ilkeleri ile uyumlu menü planlaması ve geliştirilmesi konularını içermektedir.

II. YIL- IV.YARI YIL

GST 242 Yiyecek Üretimi IV

Bu ders, daha önceki ders içeriklerini kullanarak profesyonel yiyecek üretimi yapılması için ön hazırlık, pişirme aşamaları, sunum teknikleri ve yeni yöntemlerin kullanılmasını amaçlamaktadır.

GST 243- Hizmet Endüstrisi için Turizm Pazarlamasına Giriş

Bu ders turizmde pazarlamanın temel konularını içermektedir. Pazarlamanın konusu, kapsamı, gelişimi ve modern pazarlama yöntemlerinin işleyişi hakkında öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca pazarlama stratejileri ve pazarlama araçları da bu dersin konuları arasında yer almaktadır.

GST 246 – Yerel Mutfak II

Dersin amacı, klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması, günümüze ait yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılmasını içermektedir.

GST 248- Dünya Mutfağı II

Ders, gelişmiş Fransız, İtalyan, Asya, Latin Amerika ve Balkan mutfakları, yemek pişirme teknikleri, malzeme ve araç gereç bilgisi ve yemek reçeteleri, uygulamaları konularından oluşmaktadır.

GST 264- Yiyecek ve İçecek Yönetimi

Bu dersin amacı öğrencilere yiyecek-içecek yönetimi ile ilgili temel konularda bilgi kazandırmaktır ve uygulamalar yaptırmaktır. Bunun yanı sıra öğrencilere otellerin yiyecek-içecek bölümlerinde gereken planlama, mutfak organizasyonu, menü

düzenleme, oda servisi, kokteyl hazırlama, sipariş alma ve servis konularında da geniş bilgi verilmekte ve uygulama yaptırılmaktadır.

III. YIL- V. YARI YIL

GST 310- Örgütsel Davranış

Turizm işletmelerinde emek, yoğun ve eş zamanlı üretim-tüketim sürecini olması sebebiyle insan faktörü önem arz etmektedir. Örgütsel davranış alanında öne çıkan konular genel çerçeveden hareketle turizm işletmeleri özelinde incelenmektedir. Bu bağlamda turizm sektöründe çalışacak veya yöneticilik yapacak öğrencilerin daha kaliteli ve işlevsel ilişkiler geliştirmesi amaçlanmaktadır.

GST 315- Hamur İşleri ve Pastacılık

Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Tatlı yapımının temel kuralları; pötibör, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekler ders kapsamında yer almaktadır.

GST 317- Yiyecek Servis Yönetimi

Bu ders, bilgi, beceri ve çeşitli gıda hizmetleri faaliyetleri yönetiminde görev alma yeteneğinin kazandırılmasını amaçlamaktadır. Böylece yiyecek servis operatörleri ve sektörde son derece yetenekli yöneticilerin yetiştirilmesi hedeflenmektedir.

GST 318 – Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü

Bu dersin amacı öğrencilere bütçe, satın alma prosedürlerini düzenleme konularında bilgi kazandırmaktadır. Yiyecek, içecek ve çalışanlarla ilgili harcama ve gider kontrol konularına bu ders kapsamında değinilmektedir.

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

III. YIL- VI. YARI YIL

GST 321-Ağırlama Endüstrisi için İnsan Kaynakları Yönetimi

Bu ders turizm endüstrisinde eğitim, gelişme ve planlamanın önemi ve kültürel farklılıkların bunlara nasıl yansıdığıyla ilgili bilgileri içermektedir. Ayrıca, insan davranışları, motivasyon stratejileri, stres yönetimi, işçi ücretleri ve üreticilik konuları da bu dersin kapsamında incelenmektedir.

GST 328- Restoran Yönetimi

Ders, restoran endüstrisi hakkında bilgilendirme, hijyen ve gıda koruma kontrolü, pazarlama, menü planlaması ve değerlendirmeleri, insan kaynakları, satın alma ve depolama, yiyecek ve içecek servisi, maliyet standardizasyonu, restoran parasal

analizleri, restoran sorunlarına karşı çözümler üretme, muhasebe ve finans, Restoranda servis, franchising konularını içermektedir.

GST 340- Yiyecek ve İçecek Operasyonları

Dışarıda yemek yeme olgusu, yiyecek içecek işletmeleri ve özellikleri, yiyecek içecek servisinin organizasyonu, yiyecek içecek servisinin ilkeleri, yiyecek içecek servisinde kullanılan araçlar, yiyecek içecek servisinde hazırlık çalışmaları, yiyecek içecek servis yöntemleri ders kapsamında yer almaktadır.

GST 346- Araştırma Yöntemleri

Bu dersin amacı öğrencilere araştırma metotları, veri analizi ve SPSS konularında bilgi kazandırmaktır. Araştırma teknikleri, istatistik, olasılık örneklendirme, hipotez değerlendirme, t-test, değişken analizi, korelasyon ve benzeri konulara değinerek öğrencilerin kendi ilgi duydukları alanda araştırma çalışması yapabilmelerini sağlamaktadır.

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

GST 200 Yaz Stajı II

50 günlük bir staj içerir ve bölümün denetimiyle gerçekleştirilir

IV. YIL- VII. YARI YIL

GST 411 – Temel Sanat ve Estetik

Bu dersin amacı sanat ve estetiğin mutfakla olan etkisi, mutfak açısından sanat ve estetiğin önemi, yıllar içinde sanat ve estetiğin gelişimi ve insan, sanattaki akımlar ve mutfak üzerindeki etkileri incelemektir.

GST 417- Finansın Temelleri

Bu dersin amacı, finansal konular, finansal kurumlar, risk yönetimi, finansal analiz, finansal öngörü ve finansal stratejileri konusunda öğrencilere bilgi kazandırmaktır.

GST 420- Ağırlama Endüstrisinde Tüketici Davranışları

Bu ders, pazarlama sürecinde tüketici davranışlarının rolünü anlama ve turizm sektöründe tüketici davranışlarının incelenmesini içermektedir. Tüketiciler, iç ve dış belirleyiciler dahil turizm ürünlerinin satın alma sürecinde motive aktörlerin belirlenmesini ve turistik satın alma kararlarının irdelenmesini amaçlamaktadır.

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

IV. YIL- VIII. YARI YIL

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

GST XXX- Teknik Seçmeli Ders

Seçmeli Dersler

GST XXX – Turizmde Uluslararası Vakalar

Dersin amacı, turizm ve otelcilik sektörüne olan uluslararası ve bölgesel vakaların örneklendirilip çözümlenmesidir. Bunun yanında öğrencinin analitik ve stratejik düşünme becerisini geliştirmek hedeflenmiştir.

GST XXX – Turizm Coğrafyası

Bu dersin amacı, turizm-coğrafya ilişkisini ortaya konulmasıdır. Ders kapsamında, dünyada turizmin gelişiminin açıklanması, turizmi etkileyen faktörler, turizm iklim ilişkisi, turizmde çekicilikler ve coğrafya, turizm türleri, turizm ulaştırması, turizmin sınıflandırılması ve geleneksel turizm anlayışının incelenmesi yer almaktadır. Ayrıca, yeni turizm türleri ve yaklaşımları, turizmin etkileri: kurumsal: ekonomik-çevresel-toplumsal, turizmin etkileri: dünyadan örnekler, turizm- doğal miras ve koruma, turizm-kültür mirası ve koruma işlenen konularını içermektedir.

GST XXX- Eğlence ve Tatil Yönetimi

Bu ders, eğlence merkezleri, spor alanları, eğlence mekanları, tema parklar, festival, kutlama, konser veya spor müsabakaları yönetimini içeren farklı ve ilginç bir alandır. Ayrıca ders kapsamında eğlence türleri, tatil türleri, turistik bölgelerin tanıtımı ve bunlarla ilgili temel bilgiler yer almaktadır.

GST XXX- Bağımsız Alan Çalışması

Bir danışman eşliğinde kendi kendine ilerleyen bir ders olarak tanımlanabilir. Öğrenci eğitim gördüğü alanda ilgi duyduğu bir konu üzerine bireysel olarak akademik proje tasarlamaktadır. Bu ders, öğrencinin bireysel ilgi ve kabiliyetlerine yönelik akademik öğrenme deneyimleri kazanmalarına fırsat sağlamaktadır.

GST XXX- Pasta Dekorasyonu

Bu ders, çeşitli pasta dekorasyon teknikleri ile şeker hamuru ve pasta süsleme teknikleri, pasta süslemede renk desen uygulamaları, resim bilgisi ile süsleme yöntemleri, pasta süslemede kullanılan araçlar, süsleme gereçlerinin hazırlanması ve kullanımı, krema çeşitleri, sos çeşitleri, şurup çeşitleri, mayalı hamurlardan kuru pastalar hazırlama, pişirilerek yapılan hamurlardan kuru pastalar hazırlama, milföy

hamurundan kuru pastalar hazırlama, tart ve tartölet ve paylar gibi konuları içermektedir.

GST XXX- Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi

Çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlaması ve yönetimi ile birlikte bu toplantılarda yemek sunumuna ilişkin pratik uygulamalar otel işletmelerinde ziyafetin anlamı ve kapsamı, yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlandırma, ziyafet faaliyetlerinde organizasyon, ziyafet ünitesinin diğer ünitelerle koordinasyonu, büfe, grup yemekleri, toplantı ve kokteyl organizasyonu ders kapsamında yer almaktadır.

GST XXX- Şarap ve Yemek

Ders kapsamında öğrenciler şarap üretimi, üzüm çeşitleri, şarap ve yemek eşleştirmesi ve şarabın kalite değerlendirmesi ile ilgili bilgilerini edineceklerdir. Öğrenciler bir şarap münüsünün nasıl hazırlanacağı, dünya genelinde şarap üretilen yerler ve şaraplarının genel özellikleri hakkında bilgilendirilecektir. Şarap tadım teknikleri, şarap kör tadımı ve değerlendirilmesi dersin içeriğini oluşturan diğer kısımlardır.

RUS 101-Rusça I

Bu dersin amacı öğrencilere temel dil bilgisi, Rus alfabesi, ifadelerin tonlanması, telaffuzu ve Rus gramerinin kural esaslarının kazandırılmasıdır. Derste öğrencilere başlangıç seviyede terminoloji, yazılı anlatım, okuma kuralları, dinleme, konuşma ve iletişim kurma becerileri öğretilir.

ALM 101-Almanca I

Bu dersin amacı öğrencilere tonlama, telaffuz ve temel dilbilgisi kuralları hakkında bilgi kazandırmaktır. genel konular üzerinde odaklanan araştırmalarla dilbilgisi kullanımını vurgulayan bir derstir

FRA 101-Fransızca I

Bu ders Fransızca 'ya başlangıç seviyesindedir. Temel sözcüklerin ve dilbilgisi kurallarının öğretilmesi ile öğrencilerin onları günlük diyaloglar içinde kullanabilme becerisi edinmesi hedeflenir.

RUS 102-Rusça II

Bu derste pre-intermediate (orta seviye öncesi) seviyede öğrencilerin terminoloji bilgisinin artırılması, okuma, yazma, dinleme ve tek, ikili ve grup çalışmalarıyla konuşma becerilerinin geliştirilmesi hedeflenir.

ALM 102-Almanca II

Bu dersin amacı öğrencilerin Almanca yazma becerilerini geliştirmektedir. Ayrıca turizmle ilgili konuları içeren alıştırmalarla kısa konuşma ifadelerini öğrencilere kazandırılması amaçlanır. Dilbilgisi diyaloglar ve okuma parçaları yardımıyla öğretilir.

FRA 102-Fransızca II

Bu ders FRA 101 dersinin bir devamıdır. Bu dersin sonunda öğrencilerin kelime ve gramer bilgilerinin gelişmesi ve çeşitli konular hakkında kompozisyonlar yazabilmeleri amaçlanır.

RUS 201-Rusça III

Bu dersin amacı modern Rusça 'da bulunan hazır dil yapılarını kullanarak, öğrencilere günlük yaşamda farklı durumlarda gerekli olan iletişim ihtiyacını karşılamak için gerekli olan konuşma ve iletişim becerilerinin sağlanmasıdır. Ayrıca, Rusya'ya yönelik turizm, seyahat ve otelcilik konularında konuşma ve tartışma çalışmaları yapılır.

ALM 201-Almanca III

Bu ders öğrencilere etkili iletişim becerileri kazandırmak amacıyla sözlü ifadelerin kurulması, birleştirilmesi ve düzenlenmesi konularında aktiviteler ve turizmle ilgili konularda sözlü tartışmaları içerir.

FRA 201-Fransızca III

Bu dersi tamamlayan öğrencilerin günlük yaşamdaki basit konuşmaları anlayabilecek seviyeye ulaşması hedeflenir. Ders kapsamında kısa edebi metinler okunarak tartışılır.

RUS 202-Rusça IV

Bu dersin amacı öğrencilere yaratıcı, akıcı, spontane konuşma, hızlı konuşmaların dinlenmesi ve eşzamanlı olarak yazılı anlatım becerilerini kazandırmaktır. Bilgisayar laboratuvarında internet aracılığı ile turizm ve otelcilik konusunda etkin iletişim kurma becerileri de öğrencilere öğretilir.

ALM 202-Almanca IV

Bu ders iletişim ve dilbilgisini bir arada işlerken öğrencilere etkin iletişim kurma becerilerini kazandırmayı amaçlar.

FRA 202-Fransızca IV

Bu dersi alan öğrencilerden dile hakim seviyede kompozisyon yazabilmeleri ve yorum yapabilmeleri beklenir. Sınırlı şekilde sosyal ve kültürel tartışmalar katılabilir, yazılı ve sözlü iletişim kurabilme becerisi kazanırlar.