

MUĞLA ÜNİVERSİTESİ
MARMARİS TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
İKRAM HİZMETLERİ PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ

I.SINIF I.YARIYIL

TDB 1801 TÜRK DİLİ I

Dilin tanımı, önemi ve özellikleri; Dillerin doğuşu; yeryüzündeki diller ve sınıflandırılması; Dil-düşünce-kültür ilişkisi; Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri; Türk dilinin tarihî dönemleri, günümüzdeki yayılma alanları; Türkçe 'de ki seslerin özellikleri, sınıflandırılması ve çeşitli ses olayları; Türkçe deki kök ve eklerin işlevleri; Yazım kuralları, noktalama işaretleri ve uygulanmaları ile ilgili çalışmalar oluşturur.

YDB 1801 İNGİLİZCE-I / YDB 1803ALMANCA –I / YDB 1805 FRANSIYZCA –I

Proficiency Exam, Subject Pronouns- The Verb "to be" – Indefinite Article A/An,Have got- Can, Plurals- this/ these- that/ those- some/ any- a/ an- Prep. of place, Subject/ Object Personal Pronouns- Possessives/, The Possessive Case who/ whose-The imperative-Present Simple, Adverbs of Frequency, Prepositions of Time; at, on, in, Questions- Irregular Plurals,VISA, Present Continuous, Present Simple,Plurals – Countable / Uncountable Nouns-How much / How many – A few / A little – Some / any, Revision for the Final Examination.

BİP 1801 BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ I

Bilgisayarın tanıtımı, bellek ve bellek çeşitleri, virüs ve anti virüs programları, bilgisayarın donanımı ve yazılımı ile ilgili temel kavramlar.

TOİ 2803 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ



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,

TOİ 2514 İŞ ORGANİZASYONU

Servis operasyonların da iş ve zaman etüdü yapmak Departmanlar arası işbirliğini sağlamak Personel alımını sağlamak Personelin haklarını takip etmek

RTV 2801 İLETİŞİM

İletişim kavramı ve önemi, iletişimin tanımı ve anlamı, özellikleri, süreci, öğeleri. İletişim sürecinin işleyişi. İletişim türleri. Düzeylerine göre iletişim. İletişim engelleri. Sözlü iletişim. Etkin dinleme, etkin konuşma. Yazılı iletişim. İş yaşamında ve toplumsal alanda karşılaşılan yazışma türleri. Etkili yazı yazma teknikleri. Sözsüz iletişim. Beden dili. Görsel iletişim. Örgütsel iletişim. Örgüt kavramı ve kuramları, Örgüt kültürü Örgütsel iletişimin önemi ve amacı, Örgütsel iletişim kanalları. Örgüt dışı ve örgüt içi iletişim. Örgüt içi iletişim etkinliğinin artırılması. İş yaşamında iletişim. İş ve toplumsal iletişim arasındaki farklar.

SGP 2801 İLK YARDIM

Tanım, Ana ilkeler ve hedefler, Kanamalar, Kalp durması, Yanıklar, Zehirlenmeler, Kırık ve çıkıklar, Burkulma gibi durumlarda yapılacak ilk yardım hizmetleri.

BRY 1801 DOSYALAMA VE ARŞİVLEME

Bu derste dosyalama ve arşivleme ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.- Dosyalama sistemini kontrol altında tutmak, Belge akışını sağlamak, arşivleme sistemini yürütmek amaçlanmıştır.

AŞÇ 1501 MESLEKİ MATEMATİK



Turizm sektöründe Sayılar, Sayı Sistemleri, Cebir, Polinomlar, Denklem sistemlerinin çözümlü, İntegral muhasebe hesaplarında daha kolay sorun giderilmesi amaçlanmıştır.

AŞÇ1503 L MESLEK ETİĞİ

Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek

BÖLÜM DIŞI SEÇMELİK DERS

Bölüm dışından herhangi bir dersin seçilmesi.


Şenaz GÜVEN
Yük. Öğretim Üyesi

I.SINIF II. YARIYIL

TDB 1802 TÜRK DİLİ II

Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar),Türk dilinin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlemeleri. ,Dil yanlışları (özne, tümleç ve yüklem eksikliğinden kaynaklanan yanlışlar). ,Yazılı anlatım türleri: a) Olay yazıları (öykü, roman örnekleri) b) Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri) c) Duygu yazıları (şiir örnekleri),Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri, Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri, Tartışma ve çeşitleri (Gençlik sorunları, sevgi ve hoşgörünün önemi, ülkemizde eğitim öğretim, medyanın etkileri, insan hakları, çevre sorunları, çağdaşlaşma, laiklik, demokrasi, düşünce özgürlüğü vb. konularda tartışma yapıp sözlü kompozisyon yanlışları düzeltilecek).

YDB 1802 İNGİLİZCE- II / YDB 1804 ALMANCA – II/ YDB 1806 FRANSIZCA

Prepositions of Place, Was/Were – Had-Could, Past Simple – Linking Words, A / An / The –Will, Prepositions of Movement, Adjectives and Adverbs – Quite / Very / Too, Revision for the Visa, VISA, Comparisons, Be Going to- Will- Present Continuous, It Will Be / There Will Be, Should / Shouldn't, Can / Can't / Could / Couldn't, Present Perfect Tense, Revision for the Final ExaminationBook: Enterprise Grammar 1 / Virginia Evans / Jenny Dooley / Express Publishing

BİP 1802 BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ II

PC'lerde iletişim sistemleri hakkında genel bilgiler (DOS 6.22 işletim sistemi, DOS 6.22 sisteminin iç ve dış komutları, Windows' 95/ 98/ 2000 veya XP Vista işletim sistemi ve komutları) İnternet hakkında genel bilgiler.

TOİ 1008 YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ II

Flambeler-Et suları hazırlığı-Konsomeler-Konuğun masasında hazırlanan yemekler-Ziyafet servisi- Alkollü ve alkolsüz kokteyl hazırlama-şarap servisi.

TOİ 2006 BARDA SERVİS

Bu dersle öğrencilere; barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını sağlamak, barda alkollü içecek servisi yapılmasını sağlamak, kokteyllerin hazırlanmasını sağlamak, barda servis edilen yiyecekleri



hazırlamak, bar kapanış işlemleri yapmak ve yeni kokteyl reçeteleri tasarlamak yeterliliği kazandıracaktır. Öğrenciye bu dersin sonunda,

Barda alkolsüz içecek servisi yapılmasını sağlamak, Barda alkollü içecek servisi yapılmasını sağlamak, Kokteyllerin hazırlanmasını sağlamak, Barda servis edilen yiyecekleri hazırlamak, Bar kapanış işlemleri yapmak ve yeni kokteyl reçeteleri tasarlamak, yeterlikleri kazandırılacaktır.

AŞÇ 1003 PİŞİRME YÖNTEMLERİ I

Yiyecek pişirmedeki amaçlar nelerdir, yiyecek üretim planlanması, menü kavramı, tarihsel gelişimi, çeşitleri, standart reçete kavramı ve önemi, yiyeceklerin satın alınması, teslim alınması ve depolamada dikkat edilecek hususlar. Yiyecek pişirme yöntemleri, besin maddelerinin pişirilme ilkeleri, pişirilen yiyeceklerin servise hazırlanması ve serviste uyulacak ilkeler, besinlerin bozulma nedenleri ve saklama yöntemleri üzerinde durulur.

TOİ 1498 MESLEK STAJI (15 İŞ GÜNÜ)

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

TOİ 2510 KONUKLA İLETİŞİM

Bu derste konukla iletişimi sağlamak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Öğrenciler iletişim araçlarını kullanmak, etkili iletişim kurmak, olağan dışı durumlara göre davranmak ve konuklarla iletişimi sağlamak bilgi ve becerilerini kazanacaklardır.

SGP 2804 ÇEVRE KORUMA

Çevre Yönetiminin Fizikokimyasal Süreçleri, Hava ve Su Kirlenmesinin Denetlenmesi ve Atık Proseslerinin Fiziksel Ve Kimyasal Prensiplerinin Analizi, Proses Dinamiği, Sedimentasyon,



Koagülasyon, Fıftrasyon, Adsorbsiyon, Oksidasyon; Pestisitler, Hava Kirlenmesi , Radyoaktif Kirleticiler, Su Kirlenmesi; Katı Atıkların Atılması Türkiye'nin Çevre Sorunları.

TOİ 2511 İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI

İşçi sağlığı ve iş güvenliğinin tarihi gelişimi, genel bilgiler, iş güvenliği kavramı, iş kazalarının tanımı, nedenleri ve önleme yöntemleri, iş güvenliği çalışmalarının iş gücü verimliliği açısından önemi, iş güvenliği çalışmalarının ekonomik açıdan önemi, iş kazalarının oluşumu ve sınıflandırılması, tehlikeler ve tehlike çeşitleri, kaza araştırmalarında yöntem ve çözümler

BÖLÜM DIŞI SEÇMELİK DERS

Bölüm dışından herhangi bir dersin seçilmesi.

II. SINIF I. YARIYIL

ATB 1802 ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ I

Kavramlar, tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanımı, 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, 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 Kaldırılması

TOİ 2001 MESLEKİ YABANCI DİL I(İNGİLİZCE)

Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.



TOİ 2003 MESLEKİ YABANCI DİL I(ALMANCA)

Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.

TOİ 2507 OTELCİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ

Sistemle ilgili bilgiler, Sisteme giriş-çıkış ve değiştirme, Ön Büro işlemleri, Odalar işlemleri, Ön Kasa işlemleri, Arka Büro işlemleri, Raporlama işlemleri, Giriş-Çıkış ve gece işlemleri dokümanları, Yiyecek İçecek Departmanı ile ilgili dokümanlar, Kat Hizmetleri Departmanı

TOİ 2804 GÖSTERİ SERVİSİ

Personele flambe eğitimi vermek, Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak, Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek

TOİ 213 ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ

İşletme içi ve işletme dışı yiyecek içecek hizmetlerinin önemi ve tanımı, ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim şekli ve yönetim fonksiyonları, ziyafetlerde beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler, ziyafet ve ikram hizmetinin satış ve pazarlanması.

TOİ 209 GIDA VE PERSONEL HİJYENİ

Hijyenin tanımı ve önemi, bakteriler, mayalar, küfler, virüsle ilgili bilgiler, yaralı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler, patojen bakterilerin gıdalara geçiş, gıda zehirlenmesi ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgiler, besin, bina, hava, su, personel hijyeniği ile ilgili bilgiler

İŞY 2813 İŞLETME YÖNETİMİ I



İşletme ve Yönetimin Temel Kavramları, Amaçları ve Çevre ile İlişkileri, İşletmelerin Sınıflandırılması, İşletmelerin kuruluş çalışmaları, büyüklüğü ve kapasitesi, İşletme fonksiyonları, Organizasyonların işleyişi amaçlanmıştır.

AŞÇ 2501 ZİYAFET MUTFAĞI

Ziyafet yemeklerini hazırlama, Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme, Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama, Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma amaçlanmıştır.

AŞÇ 2005 MUTFAK ÜRÜNLERİ

Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi. Rönesans Dönemi'nden günümüze kadar Avrupa ve Dünya kültürleri, Endüstri Devrim'n den günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği evrim. Yiyecek üretimi ve tüketimiyle ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan tüketici kalıpları.

İŞY 2808 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

Kalite kavramı ve tarifler, Kalitenin önemi. Kalitenin boyutları ve standardizasyon. Kalitenin gelişimi, insan kaynakları yönetimi, Taylor ve Mc. Groger yönetim sistemi. imalat kontrol, kalite kontrol, tasarım kalitesi. Sıfır hata yaklaşımı. Kalite güvence sistemi, firma çapında kalite kontrol. Kaizen , kalite çemberleri. Toplam kalite yönetim anlayışı, toplam kalite yönetim faaliyetleri. (5 S, 5 Gen, 3MU, 5 Neden, JIT, Puko, Balık kılıçığı, 5N1K Pareto analizi, PUKÖ, Bengchmarking) Toplan kalite yönetim anlayışında müşteri ve çalışanlar, yönetim ve kalite, gelişim, katılımçılık ve motivasyon. Kalite güvencesi, ISO9000 Kalite Yönetim Sistemi. ISO9001 Kalite Yönetim Belgesi, kapsamı, hazırlanışı, uygulanışı ve el kitabı. ISO14000 Çevre Yönetim Sistemi- ISO14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesi, ISO

İŞY 2805 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Araştırma konularını seçme, Kaynak araştırması yapma, Araştırma sonuçlarını değerlendirme, Araştırma sonuçlarını rapor hâline dönüştürme, Sunuma hazırlık yapma, Sunumu yapma, aktarılır.

TOİ 1009 OTEL İŞLETMECİLİĞİ

Otel işletmeleri, otel işletmelerinde örgütlenme, hizmetler ve standartlar, ön büro rezervasyon, müşteri ilişkileri, yiyecek ve içecek planlaması, kat hizmetleri, teknik ve yardımcı hizmetleri, otel personelinin işlevleri, otelin finansal yapısı ile konuların incelenmesi amaçlanmıştır.



İŞY 2803 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

İnsan Kaynakları yönetiminin tanımı, kapsamı, organizasyon yapısı içindeki yeri ve önemi, personel yönetimi, insan kaynakları yönetiminin temelini oluşturan işlevler; iş analizleri ve iş dizaynı. insan kaynakları planlaması, insan kaynakları temin süreci, performans değerlendirme sistemi, ücret kavramı; ücret sistemleri, iş değerlendirme, iş güvenliği ve iş gören sağlığı, yöneticinin özellikleri; çalışma ilkeleri, kurum kültürü ve insan kaynaklarındaki yeni oluşumlar işlenmektedir.

BÖLÜM DIŞI SEÇMELİK DERS

Bölüm dışından herhangi bir dersin seçilmesi.

II. SINIF II YARIYIL

ATB 1802 ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ II

Siyasi alanda yapılan devrimler. Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri ,Hukuk alanında yapılan devrimler ,Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi ,Ekonomik alanda yapılan yenilikler ,1923-1938 Döneminde Türk dış politikası ,Atatürk sonrası Türk dış politikası ,Türk Devriminin İlkeleri- Cumhuriyetçilik ,Halkçılık ,Laiklik ,Devrimcilik ,Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

TOİ 2002 MESLEKİ YABANCI DİL II(İNGİLİZCE)/TOİ 2004 MESLEKİ YABANCI DİL II(ALMANCA)

Öğrencilere turizm endüstrisine yönelik mesleki İngilizce terimlerinin ve kalıplarının öğretilmesi

OTELCİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ II

Bu derste konaklamada otomasyon programını kullanarak konaklama işlemlerini yapma ile ilgili yeterliklerini kazandırılması amaçlanmaktadır.

TOİ 2804 GÖSTERİ SERVİSİ 2



Personele flambe eğitimi vermek, Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak, Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin miche en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek.

TOİ 2802 ŞARAP SERVİSİ

Şarap servisi ile ilgili teknik bilgiler verilir.

TOİ 1498 MESLEK STAJI (15 İŞ GÜNÜ)

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin; iş yerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

II. SINIF 4 YARIYIL

İŞY 2814 İŞLETME YÖNETİMİ II



Temel yönetim fonksiyonlarının ayrı ayrı ele alınarak incelenmesi, planlama, organizasyon uygulama, koordinasyon ve kontrol fonksiyonları ile ilgili başlıca kavram, teknik ve yaklaşımlar bu alanlarda karşılaşılan uygulama sorunları çağdaş yönetim ve uygulamaları amaçlar.

TOİ 2510 KONUK İLİŞKİLER

İBu derste konukla iletişimi sağlamak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Öğrenciler iletişim araçlarını kullanmak, etkili iletişim kurmak, olağan dışı durumlara göre davranmak ve konuklarla iletişimi sağlamak bilgi ve becerilerini kazanacaklardır.

AŞÇ 2506 MENÜ PLANLAMA

Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, bilgisayarlı menü planlamasını amaçlar.

AŞÇ 2003 YÖRESEL MUTFAKLAR

Orta ve Latin Yöresel Türk mutfaklarının genel yapısı. Yöresel Türk Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Yöresel Türk Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu

AŞÇ 2007 SOĞUK MUTFAK

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, soğuk soslar vb.) etler, hazırlanması, süslenmesi ve sunumu. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları

TOİ 2505 ODA SERVİSİ

Odalar bölümü yönetimi ve örgütlenmesi, "Ön büro" "Rezervasyon" "Kat Hizmetleri". Otel işletmelerin de odalar bölümü yönetiminde fiyatlamamanın rolü ve önemi. Oda fiyatının belirlenmesinde kullanılan yöntemler. Fiyatlandırma hedefleri. Otel işletmelerinde gelir yönetimi sisteminin işletilmesinde bilgi teknolojisi kavramı ve türleri. Bilgi teknolojisi ve turizm talebi. Otel işletmelerinde gelir yönetimi sisteminin kurulması aşamaları. Otel işletmelerinde gelir yönetimi uygulamalarında karşılaşılabilecek sorunlar ve çözüm önerileri amaçlar.



KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLAR

Bu derste; iş hayatında kalite güvencesi ve standartları ile ilgili yeterliliklerin kazandırılması Kalite Yönetim Sisteminin Altyapısını Oluşturmak, Kalite Standartlarını Uygulamak, İstatistiksel kalite kontrol yöntemleri uygulamak amaçlanmıştır.

BÖLÜM DIŞI SEÇMELİK DERS

Bölüm dışından herhangi bir dersin seçilmesi.

TOİ 2798 MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.


Sennaz GUVAN
Yükseköğretim Sekreteri