

YIYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

I. YARIYIL

Dersin Adı: YDB 1823 Temel İngilizce I (Teorik 8 –Kredi 8- Zorunlu)

Ders İçeriği: Welcome, Lifestyle, Lifestyle - Unite 3 People, People - Unite 4 Places, 4 Places, Food, The Past, Holidays, Now,

Dersin Adı:ENF 1801 Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı(Teorik 4-Kredi 3-Zorunlu)

Ders İçeriği: Bilgi Teknolojisine Giriş, Bilgisayar Operasyonu ve İşletim Sistemleri, Temel Uygulama Sistemleri, Temel Uygulama Sistemleri, MS-Excel Elektronik Tablolama Programı, MS-Excel Elektronik Tablolama Programı, MS Powerpoint Sunu Programı - , Veri Tabanı Sistemleri, Bilgisayar Ağları, Topolojiler – İnternet, Web Sayfası Tasarımı, Web Sayfası Oluşturma ve Yayınlama

Dersin Adı: TDB 1801Türk Dili I (Teorik 2-Kredi 2-Zorunlu)

Ders İçeriği: Kaynakların Tanıtımı ve Türk Dili Dersi Hakkında Sormaca/ Dinleme: Etkili Dinleme ve Not Alma Teknikleri, Dil Nedir? Dilin Önemi ve Özellikleri, Türk Dilinin dünya dilleri arasındaki yeri ve önemi, Dil- Kültür ilişkisi, Yeryüzündeki Diller, Türk Dilinin gelişmesi ve Tarihi Devirleri, Türk Dilinin Gelişmesinde Lehçe ve Ağızlar, Dilekçe/ Anlama ve Anlatma/ Okuma, Ses Bilgisi ve Türkçenin Ses Özellikleri/ Şekil Bilgisi, Cümle ve Metin Bilgisi, Yazı/Türklerin Kullandıkları Alfabeler/Yazma, Kompozisyonla İlgili Genel Bilgiler, Yazım Kuralları ve Uygulamaları, Noktalama İşaretleri ve Uygulamaları, Yazılı Anlatım Teknikleri, Yazılı Anlatım Tekniklerinin Değerlendirilmesi, Medya Dili Eleştiri

Dersin Adı: İKT 1901 İktisada Giriş (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Temel Kavramlar, Her Ekonominin Ana Sorunları, Fiyat Teorisine Giriş, Talep ve Talebin Fiyat Esnekliği, Arz ve Arzın Fiyat Esnekliği, Tam Rekabet Piyasasında Denge Fiyatın Oluşumu, Arz ve Talebi Etkileyen O Malın Dışındaki Faktörler, Tüketici Teorisine Giriş, Üretici Teorisine Giriş, Fiyat Teorisi, Tam Rekabet Piyasasında Firma ve Sektör Dengesi, Aksak Piyasalar ve Çıkış Nedenleri

Dersin Adı: İŞL1901 İşletme Bilimine Giriş(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Genel Giriş Bilgileri, Temel Kavramlar, İşletme Biliminin Tarihi Gelişimi, İşletme Biliminin Diğer Bilimlerle İlişkisi, İşletmecilikte Temel İlkeler, İhtiyaç-Ekonomi-Üretim İlişkisi, İşletmelerin Ekonomi İçindeki Yeri ve Çevresi, İşletmelerin Amaçları, İşletmelerin Sınıflandırılması, İşletmelerarası Anlaşmalar ve Birlikler, İşletmenin Kuruluşu ve Kuruluş Aşamaları, İşletmelerde Kapasite Kullanımı ve Büyüklük, İşletmenin Temel Fonksiyonu: Yönetim, İşletmenin Amaç Fonksiyonu: Üretim, İşletmenin Amaç Fonksiyonu: Pazarlama, İşletmenin Araç Fonksiyonu: Finansman, İşletmenin Araç Fonksiyonu: İnsan Kaynakları, İşletmenin Yardımcı Fonksiyonu: Halkla İlişkiler, Muhasebe, AR-GE

Dersin Adı: KON1803 Genel Turizm (Teorik 2-Kredi 3-Zorunlu)

Ders İçeriği: Turizm Sektörünün Yapısı, Özellikleri ve Kavramlar, Turizm Çeşitleri, Turizm ve Diğer Bilim Dalları, Turizmin Dünya’da Tarihsel Gelişimi ve Türkiye, Turizm Sektöründe Faaliyet Gösteren İşletmeler: Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Ulaştırma Sektörü, Seyahat Acentaları, Tur Operatörleri ve Diğer İşletmeler, Turistik Çekicilik, Turizmde Destinasyon Kavramı, Turizmin Fonksiyonları: Sosyo-ekonomik, Sosyo-Kültürel ve Çevresel, Turizm Planlaması ve Türkiye’de Planlı Dönemde Turizm, Turizm Sektöründe Faaliyet Gösteren Örgütlenmeler, Türkiye’de Turizmin Gelişimi, Türkiye Ekonomisindeki Yeri ve Geleceği

Dersin Adı: İŞL 1811 Genel Muhasebe (Teorik 3-Kredi 4-Zorunlu)

Ders İçeriği: İşletme ve Muhasebe Kavramları, Muhasebenin İşlevleri, Muhasebe Süreci, Hesap Kavramı ve Hesapların Açılışları, Günlük İşlemler ve Mal Alım Satım İşlemleri, Envanter Yöntemleri, Kasa Banka İşlemleri, Çek, Senet İşlemleri, Alacak- Borç İşlemleri, Menkul Kıymet İşlemleri, Duran Varlık İşlemleri, Gelir-Gider İşlemleri, Muhasebe Uygulamaları ve Sunumlar

Dersin Adı: YİŞ 1003 Beslenme İlkeleri (Teorik 3-Kredi 5-Zorunlu)

Ders İçeriği: Ön bilgiler, Beslenme ve Önemi, Makro Besin Öğeleri, Mikro Besin Öğeleri, Besin Grupları, Beslenme Durumunun Saptanması, Özel Durumlarda Beslenme-Zayıflık Şişmanlık, Adölesan Beslenmesi, Sporcuların Beslenmesi, Probiyotik, Prebiyotik ve Sinbiyotik Gıdalar, Menü Planlama

II. YARIYIL

Dersin Adı: YDB1824 Temel İngilizce II (Teorik 8 –Kredi 8- Zorunlu)

Ders İçeriği: Unite 9 Transport, Unite 10 The Future, Unite 10 The Future - Unite 11 Health, Unite 11 Health Unite 12 Experiences, Unite 12 Experiences, Unite 1 Life, Unite 2 Work, Unite 3 Time Out , Unite 4 Great Minds

Dersin Adı: TDB 1802Türk Dili II (Teorik 2-Kredi 2-Zorunlu)

Ders İçeriği: Kaynakların Tanıtımı/ Türk Dili II Dersi Hakkında Bilgilendirme, Türkçede Genel Anlatım Bozuklukları, Yazma/ Kompozisyonla İlgili Genel Bilgiler, Yazılı Anlatım Türleri- Form Yazılar ve Uygulamaları- Öğretici Yazılar (Makale, Eleştiri, Deneme, Fıkra, Sohbet, Röportaj, Gezi, Anı, Günce, Biyografi), Öğretici yazılarla ilgili örnek ve uygulamalar, Edebi Yazılar (Destan, Masal, Fabl, Hikaye, Roman, Şiir, Tiyatro), Edebi Türlerin Değerlendirilmesi, Konuşmayı Etkileyen Etkenler/ Konuşmanın Dokusu ve Örüntüsü, Hazırlıklı ve Hazırlıksız Konuşma, Başarılı Sunum Hazırlama Teknikleri, Sözlü Anlatım Türleri, Sözlü Anlatım Uygulamaları 1, Sözlü Anlatım Uygulamaları 2

Dersin Adı: YİŞ 1002 Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (Teorik 3-Kredi 5-Zorunlu)

Ders İçeriği: Yiyecek ve İçecek Sektörü, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri Yönetimi Fonksiyonu, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri ve Örgüt Yapısı, Sindirim, Menü Planlama, Yiyecek ve İçecek Şirketlerinde Satın Alma, Yiyecek ve İçecek Şirketlerinde Depolama, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri ve Maliyet Kontrolü, İmalat, Servis, Besin Hijyen Güvenliği ve Sanitasyon, Menü, Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Pazarlama

Dersin Adı: KON1902 Önbüro Yönetimi (Teorik 2-Kredi 5- Seçmeli)

Ders İçeriği: Önbüro Yönetimine giriş, Önbüro organizasyon yapısı- Önbüro bölümleri, Resepsiyon İşlemleri- CheckIn/CheckOut/Room Assignment, Resepsiyon İşlemleri- Room Extention/Room Change, Rezervasyon İşlemleri- Allocation/Group Reservation, Rezervasyon İşlemleri- Forecast/Reservation, Acenta, şirket ve Banquet Kontratları, Önkasa İşlemleri- Folio/Maincourant/ Balance, Önkasa İşlemleri- Exchange/City Ledger, Consierge ve Switchboard İşlemleri, Önbüro Diğer Departman İlişkileri- Accounting/H.Keeping/Sales, Önbüro Diğer Departman İlişkileri- F&B, Technic, Önbüro Yönetici ve Personel Özellikleri

Dersin Adı: SYH1912 Turizm Politikası ve Planlaması (Teorik 2-Kredi 5- Seçmeli)

Ders İçeriği: Turizmle İlgili Genel Bilgiler, Turizm Politikasının Tanımı ve Özellikleri, Turizm Politikasını Oluşturan Unsurlar, Turizm Politikasının Hedefleri, Turizm Planının Tanımı ve Hedefleri, Turizm Planının Hazırlanmasında ve Uygulanmasında Dikkate Alınacak Hususlar, Türkiye Turizm Politikası, Türkiye’de Turizme İlişkin Planlama Tarihi, Turizm Endüstrisinde Yatırımlar, Türkiye’de Turizme İlişkin Yasal Düzenlemeler, Turizmde Planlama ve Politika Sorunları, Turizm Politikası Üreten Kurumlar, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: SYH1914 Turizm ve Çevre (Teorik 2-Kredi 5- Seçmeli)

Ders İçeriği: Çevre ve kirlilik, çevre ve çevresel değerler, üzerinde oluşan kirlilik, Turizm olayı ve gelişimi, Turizmin dünyada ve Türkiye’de gelişimi, Eko-Turizm Anlayışı, Turizm olgusuna çevresel yaklaşım, Turizmin çevre ile ilişkisi, Sürdürülebilir Kalkınma, Sürdürülebilir Turizm Politikası ve Planlaması, Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları ve Projeleri

Dersin Adı:YİŞ1508 Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları(Teorik 3-Kredi 5- Seçmeli)

Ders İçeriği: Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Yiyecek-İçecek Muhasebesi, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Organizasyon ve Muhasebe İşlemleri, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hesap Planı, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Kullanılan Temel Mali Tablolar, İşçilik, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ücret Sistemleri, Amortisman ve Uygulama Örnekleri, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Kullanılan Belgeler ve Defterler Malzeme Hareketlerinin Muhasebeleştirilmesi, Personel Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları: Gelirler, Kasa, Banka ve Alacak İşlemleri, Malzeme Hareketlerinin Muhasebeleştirilmesi, Personel Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi, Duran Varlıklar İle İlgili İşlemlerin Muhasebeleştirilmesi, Giderlerin Muhasebeleştirilmesi, Dönem Sonu İşlemleri

Dersin Adı: YİŞ1502 Gıda Güvenliği ve Hijyen(Teorik 3-Kredi 5- Seçmeli)

Ders İçeriği: Gıda Güvenliği ve Temel Kavramlar, Gıdaları Bozan Etmenler, Gıda Zehirlenmeleri, Gıda Güvenliğini Sağlama Yolları, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon

Dersin Adı: YİŞ1506 İçecek Teknolojisi(Teorik 3-Kredi 5- Seçmeli)

Ders İçeriği: İçecek ve İçecek Kavramları, İçeceklerin İşletmeler Açısından Önemi, İçeceklerin Sınıflandırılması: Sıcak İçecekler- Soğuk İçecekler, Alkollü İçecekler, Alkolsüz İçecekler, Alkol ve İçki Üretim Yöntemleri, Damıtma Tekniği, Mayalandırma Tekniği, Alkol Tanımı ve Tarihçesi. Alkol Oranları. Alkol ve sağlık, Kahve: Kahve Türleri, Kahvenin Tarihçesi, Kahvenin İşletmeler açısından Önemi, Kahve Hazırlama ve Servis Şekilleri, Çay: Çay Çeşitleri, Çayın sağlık Açısından Önemi, Çayın İşletmeler Açısından Önemi, Çayın Tarihi, Çay ve Kültür, Alkol Üretimi: Bir İşletmenin Ziyaret Edilmesi. Ders Uygulama Gezisi, Bira: Biranın Yapılışı, Biranın Tarihi, Bira Çeşitleri, Biranın Servisi, Depolanması, Şaraplar: Dünyada ve Türkiye’de Şarapçılık, Şarabın Tarihi, Şarap Türleri, Şarap ve Yemek, Şarabın Yıllandırılması, Şarap Tadımı, Şaraplık Üzümler, Viski Üretimi, Viskinin Tarihi, Viski Türleri, Viski Markaları, Viski Servisi, Votka Üretimi, Votkanın Tarihi, Votka Türleri, Votka Markaları, Votka Servisi, Brendiler: Önemli Brendi Markaları, Brendi Türleri, Brendilerin Üretimi, Cin: Yapılışı, Cin Markaları, Cin Servisi, Cinin Kokteyllerde Kullanımı, Rom: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi, Tekila: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi, Rakı: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi, Likörler: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi.

Dersin Adı: YİŞ1504 Gıda Teknolojisi (Teorik 3-Kredi 5- Seçmeli)

Ders İçeriği: Gıda Teknolojisinin Tarihçesi, Tanımı ve Yöntemleri, Gıdaların Muhafaza Yöntemlerindeki Teknolojik Gelişmeler, Gıda Muhafaza Yöntemleri, Tahıl (Hububat) Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Süt Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri

III. YARIYIL

Ders Adı: YDB2823 Temel İngilizce III(Teorik 8 –Kredi 8- Zorunlu)

Ders İçeriği : Welcome / Lifestyle, People, Places, Food , The Past, Holidays, Now, Transport, The Future, Health, Experiences

Dersin Adı: ATB2801 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Teorik 2-Kredi 2-Zorunlu)

Ders İçeriği: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Dersinin önemi ve kavramlar: İnkılap, İhtilal, İslahat, Devrim, Tanzimat, Fransız İhtilali, Osmanlı Devlet Toplum Yapısı: Yönetim, Ordu, Ekonomi, Felsefesi, Osmanlı İslahat Hareketleri: Tanzimat Öncesi İslahat Hareketleri, Tanzimat Dönemi İslahat Hareketleri, I. Meşrutiyet Dönemi İslahat Hareketleri, II. Meşrutiyet Dönemi İslahat Hareketleri, Osmanlı Devleti'nde 19. Yüzyıl Fikir Akımları: Türkçülük, Osmanlıcılık, İslamcılık, Batıcılık, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Nedenleri, Sonuçları, Osmanlı Devleti'nin Savaştığı Cepheleler, Mondros Mütarekesi ve İşgaller, tepkiler, cemiyetler, 19 Mayıs 1919 Mustafa Kemal'in Samsun'a çıkması, Amasya Genelgesi, Erzurum, Sivas Kongreleri, Kuvay-ı Milliye savaşları, TBMM'nin açılması ve gelişmeler, Düzenli Ordu Sonrası Savaşlar, I. II. İnönü, Sakarya, Büyük Taarruz, TBMM'nin Batılı Ülkeler ve İstanbul Hükümeti ile ilişkileri, Mudanya Mütarekesi ve Lozan

Dersin Adı: SYH2801 Genel Pazarlama (Teorik 3-Kredi 5-Zorunlu)

Ders İçeriği: Konularla ilgili Ön Bilgiler, Pazarlama ve Pazarlama Kavramları, Pazarlama Yönetimi Kavramı, Stratejik Pazarlama ve Pazarlama Planlama Analizi, Pazarlama Kararlarını Etkileyen Çevresel Faktörlerin Analizi, Pazarlamada Bilgi Sistemleri ve Pazarlama Araştırması, Pazar Türleri, Tüketiciler ve Örgütsel Pazarların Özellikleri, Pazar Bölümlendirme, Hedef Pazar Seçimi, Pazarlama Bileşenlerine Yönelik Kararlar: Ürün Kararları, Fiyat ve Fiyatlandırma Kararları, Ürün Promosyonu-Tutundurma-Pazarlama İletişimi, Dağıtım Kanalları ve Stratejileri, Hizmet Pazarlaması, Uluslar arası Pazarlama, Pazarlamada Yeni Yaklaşımlar

Dersin Adı: YİŞ2001 Menü Planlama(Teorik 3-Kredi 5-Zorunlu)

Ders İçeriği: Menü kavramı ve tanımı, menü türleri, yaş gruplarına ve mesleklerine özgü menü planlama, menü kartlarının özellikleri, menü içeriği, menü beslenme ilişkisi, menü planlama kısıtları, menü planlama ve pazarlama ilişkisi

Dersin Adı: SYH2905 Türkiye Turizm Coğrafyası (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Terminoloji, Turizm Coğrafyasının tanımı, özellikleri ve ilkeleri, Turizm ile Coğrafya arasındaki ilişkiler, Anadolu'nun Prehistoryası, Anadolu'nun Tarihsel Çağa Girişi ve Uygarlıkları, Türkiye'nin Coğrafi Bölgeleri ve Turizm Varlıkları, Marmara Bölgesi, Ege Bölgesi, Akdeniz Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi, Karadeniz Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Dersin Adı: İŞL2903 İşletme Matematiği (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Sayılar ve Kümeler, Özdeşlikler ve Denklemler, Eşitsizlikler, Bağlı ve Fonksiyonlar, Trigonometrik Fonksiyonlar, Karmaşık Sayılar, Limit, Süreklilik, Diziler, Seriler, Örnek Uygulamalar

Dersin Adı: YİŞ2513 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Muhasebesi (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Konaklama İşletmelerinin Genel Yapısı, Mali Teknik Analizleri, Mali Teknik Analizleri: Fon Akım Analizleri, Mali Teknik Analizleri: Uygulama Örnekleri, İşletme Bütçesi, Oda ve Yemek Fiyatının Bulunması, Maliyet-Hacim-Kar Analizi, Maliyet-Hacim-Kar Analizi, Kara Geçiş Noktası, Mali Planlama, Sermaye Bütçeleme

Dersin Adı: YİŞ2511 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mesleki Paket Program Kullanımı (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Fidelio Paket Programının Tanıtılması, Yeni Terimler, Çubuklar, Alanlar, Butonlar ve Kutular, Programı Başlatmak, Ana Veriler: Maliyet Merkezi-Ambarlar, Vergiler, Satıcıların Tanımlanması Uygulama Çalışmaları, Birimlerin Tanımlanması, Uygulama Çalışmaları, Stok Malı Gruplarının Oluşturulması ve Kaydı, Stok Mallarının Tanımlanması, Uygulama Çalışmaları, Satın Alma: Satın Alma Siparişleri, Fiyat Teklifleri, Alımlar, Fatura Kontrolü Uygulama Çalışmaları, Muhasebe Bağlantısı, Satın Alma Analizleri Uygulama Çalışmaları, Ambar: Transfer Talepleri, Transfer Girişleri Uygulama Çalışmaları, Son Kullanım Tarihi Yönetimi, Eldeki Stok Kontrolü Uygulama Çalışmaları, Envanter, Maliyet Kontrolü: Standart Reçetelerin Oluşturulması, Uygulama Çalışmaları, Reçete Grupları, Maliyet Raporlarının Hazırlanması, Satışlar, Satış Portföyleri, Satış Raporları Uygulama Çalışmaları

Dersin Adı: YİŞ2501 Yiyecek İçecek Servisi I (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Bölümü ve Önemi, Yiyecek İçecek Bölümü Organizasyonu, Yiyecek İçecek Bölümünün Diğer Bölümlerle İlişkileri, Servis Personeli, Servis Personelinin Kademelendirilmesi, Servis Personelinde Aranılan Nitelikler, Servis Personeli Hijyeni, Servis Personelinin Kıyafeti, Muhafazası, Kullanımı ve Temizliği, Malzeme Bilgisi: Masa ve Sandalyeler, Metal Malzemeler, Kullanımı ve Bakımı, Cam Malzemeler Porselen Malzemeler, Malzemelerin Kullanımı ve Bakımı, Servis Tepsileri, Tepsi Taşıma, Uygulama Çalışması, Servant, Servant Türleri, Manage Takımları, Hazırlık ve Kullanımları, Kumaş Malzemeler, Masa Örtüleri, Şekil ve Ölçüleri, Katlama ve Açma Teknikleri, Servis Esnasında Kirli Örtüyü Değiştirme, Kapaklar (Napperon), Kapakların İşlevi, Molton (Molloton), Servis Personelinin Yanında Bulundurması Gereken Araçlar, Peçeteler, Servis Peçeteleri, Kahvaltı Peçetesi, Yemek Peçetesi, Garson Peçetesi, Peçete Katlama, Genel Uygulama Çalışması, Konuların Genel Tekrarı

Dersin Adı: YİŞ2509 Mutfak Uygulamaları (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Mutfakta Kullanılan Pratik Ölçüler, Uluslararası Doğrama Şekilleri, Uluslararası Doğrama Şekilleri, Uluslararası Pişirme Yöntemleri, Baharatlar ve Otlar, Fondlar, Soslar

Dersin Adı: YİŞ 2507 Catering Hizmetleri(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Seyahat işletmeleri hakkında genel bilgiler, Yiyecek içecek işletmelerinin tanımı ve kapsamı, Seyahat işletmelerinde catering hizmetleri, Havayolu, denizyolu, demiryolu karayolu işletmelerinde sunulan catering hizmetleri, Catering işletmelerinde satın alma faaliyeti, Seyahat işletmelerinde sunulan yiyecek içecek hizmetlerindeki mönüler, Catering hizmetlerinin hazırlandığı mutfaklar, Hijyen sanitasyon ve gıda güvenliği, Catering servisi, Catering işletmelerinde satış ve pazarlama faaliyetleri

IV. YARIYIL

Dersin Adı: YDB2824 Temel İngilizce IV (Teorik 8 –Kredi 8- Zorunlu)

Ders İçeriği: Life, Work, Time Out, Great Minds, Great Minds, Fitness, Changes, Money, Nature, Society,

Dersin Adı: ATB 2802 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (Teorik 2-Kredi 2-Zorunlu)

Ders İçeriği: Siyasi İnkılaplar (saltanatın kaldırılması, cumhuriyetin ilanı, halifeliğin kaldırılması), Atatürk döneminde kurulan ve TBMM’de temsil edilen siyasi fırkalar ve siyasal olaylar, Cumhuriyet dönemi hukuk inkılabı ve yeni hukuk düzeni, Eğitim alanındaki inkılaplar, Kültür ve Toplumsal alanda gerçekleştirilen inkılap hareketleri, Ekonomik alanda inkılaplar, Atatürk dönemi Türk dış politikası I (1923-1930), Atatürk dönemi Türk dış politikası II (1930-1938), II. Dünya Savaşı’nda Türkiye, Atatürk İlkeleri, Bütünleyici İlkeler, Atatürk Sonrası Türkiye, Atatürk sonrası dış politik gelişmeler

Dersin Adı: SYH 2802 Turizm Pazarlaması (Teorik 3-Kredi 5-Zorunlu)

Ders İçeriği: Turizmde Pazarlama Zorlukları, Turizmde Servis Kalitesi, Turizmde Risk ve Tutarlılık, Pazar Bölümlendirme, Hedef Pazar ve Pozisyon Belirleme, Ürün Geliştirme, Markalaşma, Ürün Hayat Döngüsü, Ürün Yenileme, Ürün Fiyatlandırma, Ürün Promosyonu, Pazarlama İletişim Prosedürleri, Dağıtım Kanalları

Dersin Adı: HEM2904 Sağlık ve İlk Yardım (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: İlk yardıma giriş, ilkyardımın ilkeleri, ilk yardımda pozisyonlar, hayati fonksiyonların sürekliliğinin sağlanması, şoklar, komanın tanımı ve dereceleri, pansuman ve sargılar, kanamalar, travmalar, kırıklarda ilk yardım, burkulma çıkıklar ve kramplar yaralar, yanık yaraları, abseler, yanıklar ve donmalar, elektrik çarpmaları, güneş ve sıcak çarpmaları, boğulmalar, zehirlenmeler, felaketlerde ilkyardım

Dersin Adı: KON2512 Turizm İşletmelerinde İletişim ve Müşteri İlişkileri(Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: İletişim Kavramı, Tanımı, Önemi, Özellikleri, İletişimin Fonksiyonları, İletişim Süreci ve Unsurları, İletişimin Sınıflandırılması, Sözlü İletişim ve Sözsüz İletişim, Yazılı İletişim, Örgütsel İletişim, İletişim Engelleri ve İletişim Engellerinin Giderilmesi, Örgüt dışı İletişim, Konukla İletişim ve Önemi, Konuk Tipleri ve Davranışları, Konuk İstek ve Şikayetlerinin Alınması ve Çözülmesi, Konaklama Tesislerinde Meydana Gelebilecek Olağan Dışı Durumlar ve Çözümleri, Konuk İstek ve Şikayetlerinin İstatistikî Verilerini Oluşturma

Dersin Adı: YİŞ2002 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Yiyecek İçecek Yönetimine Giriş, Önemi ve Kapsamı, Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması, Yiyecek İçecek İşletmelerinin ve Bölümünün Organizasyonu, HACCP, Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama ve Fiyatlama, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim, Mutfak Planlaması ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis, Yiyecek İçecek Kontrol Sistemleri, İçecek Maliyet Kontrol Sistemleri, Ziyafet Organizasyonu, Oda Servisi, Yerde Yiyecek İçecek Servisi, Uygulama

Dersin Adı: YİŞ2510 Protokol ve Görgü Kuralları(Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Protokolün Anlamı ve Önemi, Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları, Protokol Türleri ve Sıra Düzenleri, Tören Protokolü, Kurumsal protokol Etkinlikleri, Taşıt Protokolü, Bayrak Protokolü, Davet ve Ziyafet Protokolü, Kokteyl Partileri, Resepsiyonlar, Yemek Davetleri, Davet ve Ziyafetlerde Görgü Kuralları, Protokol Servisi İçin Salon ve Masa Düzenleri, Yiyecek ve İçecek Protokol Servisi, Protokol Yazıları ve Resmi Yazılarda Protokol Kuralları, Sekreterlik Protokolü, Telefonda Konuşma ve İletişim Yöntemleri, Ziyaretçiler ve Konuklarla İlişkiler

Dersin Adı:YİŞ 2504 Yiyecek İçecek Servisi II(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Yiyecek İçecek Servis Endüstrisi, Yapısı ve Özellikleri, Müşteriler, Müşteri Türleri, Müşteri Personel İlişkileri, Müşteri Yönetici İlişkileri, Servis Türleri: A la kart Servisi, Tabldot Servisi, Aile Servisi, Ülkelere Göre Servis Türleri, Açık Büfeler: Avantaj ve Dezavantajları, Açık Büfelerin Hazırlanması, Açık Büfelerden Yiyecek ve İçeceklerin servisi, Servise Hazırlık, Salonun Hazırlanması, Mice en place, Sipariş Alma, Siparişlerin Yazılması, Kuver Açma (Masaların servise hazırlanması), Meeting Yapma, Elde Yemek tabağı Taşıma ve Yemek Servisi Teknikleri, Maşa Tutma ve Maşa İle Servis Teknikleri, Düz Maşa, Ters Maşa, Sosların Servisi, Koyu Kıvamlı Yiyeceklerin Servisi, Servis Arabaları, Gueridon, Salata Arabası, Ordövr (Soğuk) Arabası, Tatlı Arabası, İçki Arabası, Servise hazırlık, kullanım ve bakımları, Flambe Arabası. Servise hazırlık, kullanım ve bakımları, Rezervasyon Tanımı, Önemi ve Türleri. Rezervasyon Uygulamaları, e-rezervasyon, Oda Servisi, Oda Servisi Personeli. Servis Araçları. Oda Servisi menüleri, Uygulama Sınavı

Dersin Adı:YİŞ2508 Sıcak Mutfak (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Çorbalar, Garnitürler, Pilavlar ve Makarnalar, Yumurta

V. YARIYIL

Dersin Adı: YDB 3801 Mesleki İngilizce I (Teorik 6-Kredi 7-Zorunlu)

Ders İçeriği: What's Tourism?, World Destinations, Tour Operators, Tourist Motivations, Travel Agencies, Transport In Tourism

Dersin Adı: YDB3803 Almanca I (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu/Seçmeli)

Ders İçeriği: Erste Kontakte / Sich vorstellen / Zahlen bis 10, Andere Personen vorstellen / Verbkonjugationen, Familie / Possessivpronomen, Gegenstände im Klassenzimmer / Nominativ, Besonderheiten der Gegenstände / Adjektive / Artikel / 3. Person, Essen und Trinken / Was essen-trinken Sie gern?, Im Restaurant / Akkusativ, Wiederholung, Im Supermarkt / Einkaufen gehen / trennbare Verben, Freizeit- Hobbys / Wochentage / Monate / Uhrzeit, Richtungsangaben / Wohin gehen Sie?, Alltag beschreiben, Wiederholung

Dersin Adı: YDB3805 Fransızca I (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu/Seçmeli)

Ders İçeriği: Personne / Rier / Le mouvement: desandre, monter/ les adjectifs possessifs:non, ton, son....Les vetements / les materiaux / les covleurs, Le poids et las mesures/ Le prix /L'expression de la possession: a moi, a toi, a lui/Tout:adjectif et pronom, La position :etre debout, etre coucte/L'imperatif des verbes-ER l'faut +nom -l'faut +verbe/Donner des ordres-interdire, Verbes re'flichis-non re'flechis/ Le pronom compliment a l'imperratif.La repetition de l'action.(-Re prefixe), Encore /ne.....plus/ La famille/Decrire une personne:levisage, L'expression de l'habitesde /Les faits divers/ Demander/ Donner un avis, Le futur proche / le passe compose/ les etudes, L'imparfait/ Rappoter un discours (le style indirect), Le pronom complement indirect (la preposition a).Internoger sur le sons, Le corps-la sante- la maladie/ le pronom compliment direct, La cause et le but (pourquoi-parce-que), Assez/ pas assez / trop / le futur / la ville / le pronom en, Ressemblance et difference/ apporter-empoter-amener-emmerer- Campaner des qualites / Lentre-prise

Dersin Adı: YDB3807 Rusça I (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu/Seçmeli)

Ders İçeriği: Rus Kiril Alfabesi, Tanışma, tanıştırma ve temel kelimeler, Yazma, okuma ve telaffuz, Basit isim cümleleri (bu ne? Bu kim?), Basit isim cümleleri (benim var, senin var), İsmi cinsleri, İsmi çoğulları, İyelik zamirleri, Sıfatlar, renkler, sayılar, Fiiler ve zaman

Dersin Adı: KAY3907 Hukukun Temel İlkeleri (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Sosyal Yaşam- Sosyal Düzen- Hukuk, Hukuk Kurallarının Analizi ve Hukukta Yaptırım, Pozitif Hukukun Kaynakları, Hukuk Kaynağı olarak Kanunlar, Uygulama Bakımından Yazılı Hukuk Kuralları, Kanunlaştırma Hareketleri, Türkiye’de Kanunlaştırma Dönemi, Kamu Hukukunun Bölümleri, Yargılama Hukukları, Devlet Hukuku, Kamu Hukuku-Özel Hukuk Ayırımının Ölçütü, Hukuksal İlişkiler ve Haklar, Tüzel Kişiliklerin Nitelikleri ve Doğuşları, Hakkın Konusu

Dersin Adı: KON3905 Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı, Personel Yönetiminden İnsan Kaynakları Yönetimine Geçiş, İnsan Kaynakları Bölümünün Örgütlenmesi, İnsan Kaynakları Yönetiminin Temel İlkeleri, İnsan Kaynakları Planlaması, İş Analizi ve İş Tanımı, İşgören Bulma ve Seçme, İnsan Kaynaklarının Eğitimi, Kariyer Planlama ve Geliştirme, Performans Değerleme, İş Değerlemesi, Ücret Yönetimi, İşgören Devir Hızı, İşgören Sağlığı ve İş Güvenliği, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: SYH 3905 Turizm Ekonomisi (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Ekonomi ile İlgili Temel Kavramlar, Turizm İle İlgili Temel Kavramlar, Küreselleşme ve Turizm, Turizm Arzı ve Özellikleri, Turizm Talebi ve Özellikleri, Turizm Piyasası ve Özellikleri, Turizm Sektöründe Piyasa Tipleri ve Firma Dengesi, Bölgesel Kalkınma ve Turizm, Turizmin Parasal Etkileri, Turizmin Reel Etkileri, Turizmin Olumsuz Ekonomik Etkileri, Turizmde Yabancı Sermaye

Dersin Adı: KON3901Turizm Sektöründe Girişimcilik (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Girişimciliğin Tanımı ve Tarihsel Gelişimi, Girişimcilik İle İlgili Kavramlar, Girişimciliğin Temel Fonksiyonları ve Girişimcilik Süreci, Girişimciliğin Boyutları, Girişimcilik Şekilleri, Turizm Sektöründe Girişimciliği Etkileyen Faktörler, İç Girişimcilik Kavramı ve Turizm Sektöründeki Önemi, Kurumsal Girişimcilik Kavramı Ve Turizm Sektöründeki Önemi, Girişimcilikte Yaratıcılık ve Önemi, Girişimcilikte Bireysel ve Örgütsel Yaratıcılık, Girişimcilikte Yenilik ve Önemi, Girişimcilikte Motivasyon, Girişimcilik ve Kültür

Dersin Adı: YİŞ 3507 Türk Mutfak Kültürü (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Mutfağı, XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları, Selçuklu Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Yemek Kültürü İle İlgili Tarihi Kaynaklar, Yöresel Mutfak Kültürü

Dersin Adı: YİŞ3501 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ergonomi (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: İşbilim Ergonomi, İşbilim Açısından İnsan, İnsan ve Performans, Uygulamalı Antropometri, İş Yeri Ortamı ve İklim Etkileri, İş Ortamı ve Aydınlatma, İş Ortamında Sağlık Sakıncaları, Ergonomik İş ve İş Yeri Düzenleme, Sistem Değerlendirme, Kalite Kontrolünde İnsan Faktörü, Ergonomik Açından İş Yaşamı Stresleri ve Koruyucu Yaklaşımlar, İş Kazaları ve İnsan, İş Yerlerinin Ergonomiye Uyum Kontrolü

Dersin Adı: YİŞ3509 Soğuk Mutfak (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Salatalar, Mezeler, Ordövrler, Kanepeler

Dersin Adı: :YİŞ3505 Gastronomi Turizmi (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Gastronomi: Turizm Üretim ve Tüketiminde Bir Hammadde, Gastronomi Turizminin Bir Tipolojisi, Gastronomi Turizmi Ürününe Yönelik Talep: Motivasyon Faktörleri, Turistik Bir Ürün Olarak Gastronomi, Gastronomik Küreselleşme ve Yerelleşme Açısından Bir Güç Olarak Turizm, Bölgesel Başarımın İzinde: Turizm, Yiyecek Üretimi ve “Isle of Arran”, Gıda Turizmi Ürünleri Teşvik Kurumu: Galler Örneği, Bir Turistik Ürün Olarak Sürdürülebilir Gastronomi, Gastronomi ve Fikri Mülkiyet, Kalitenin Rotası: İtalyan Gastronomi Ağları Kuruluşları, Mutfak ve Turizm Arasındaki İlişkinin Değişen Doğası: Avustralya ve Yeni Zelenda’da Füzyon Mutfaktan Gıda Ağlarına Geçiş, Bölgesel Yiyecek Kültürleri: Kırsal Turizm Ürünü, Turizm ve Gastronomide Araştırma Konuları

Dersin Adı: KON3907 Human Resources Management in Tourism Enterprises (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: The Definition of Human Resources Management, The Transition from Personel Management to Human Resources Management, The Organization of Human Resources Department, Basic Principles of Human Resources Management, Job Analysis, Midterm exam, Finding and Electing Employee, The Education of Human Resources, Performance Evaluation, Job Evaluation, Wage Management, Employee Turnover, Employee Health and Job Security

Dersin Adı: SYH 3907 Tourism Economics(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Basic Concepts and Importance of Course, Economy and Tourism, Positive Economic Impacts of Tourism, Tourism Markets and its Properties, Midterm Exam, Balance In Tourism Markets, Meet The Tourism Demand Of Tourism Supply, Tourism and Competition, The Importance of Competition and the Structure, Importance Of Competition In Terms Of Destinations

Dersin Adı: YİŞ3511 Culture of Turkish Cuisine(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Turkish Cuisine and the Development of Turkish Cuisine, Turkish Cuisine in XI. Century, Homeland of the Old Turks and Food Names, Seljuk Cuisine, Mid-Term Exam, The Ottoman Cuisine, Historical Sources related to Food Culture, Regional Culinary

Dersin Adı: KON3909 Entrepreneurship in Tourism(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Definition and Historical Development of Entrepreneurship, Concepts Related to Entrepreneurship, Basic Functions of Entrepreneurship and Entrepreneurship Process, Dimensions of Entrepreneurship, Types of Entrepreneurship, Factors Affecting Entrepreneurship in Tourism Industry, Midterm Exam, Concept of Internal Entrepreneurship and Importance in Tourism Sector, The Importance of Entrepreneurship and Creativity, Individual and Organizational Creativity in Entrepreneurship, The Importance of Entrepreneurship and Innovation, Entrepreneurship Motivation, Entrepreneurship and Culture

Dersin Adı: YİŞ3513 Gastronomy Tourism Around the World (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production or Consumption, A Typology of Gastronomy Tourism, Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors, Gastronomy as a tourist Product : The Perspective of Gastronomy Studies, Tourism as a Force For Gastronomic Globalization and Localization, On the Trail of Regional Success: Tourism, Food Production and the Isle of Arran Taste Trail, A Taste of Wales-Blas Ar Gymru: Institutional Malaise in Promoting Welsh Food Tourism Product, Sustainable Gastronomy as a Tourist Product, Gastronomy and Intellectual Property, The Route to Quality: Italian Gastronomy Networks in Operations, The Changing Nature of the Relationship Between Cuisine and Tourism in Australia and New Zealand: from Fusion Cuisine to Food Networks, Regional Food Cultures: Integral to the Rural Tourism Product, Still Undigested: Research Issues in Tourism and Gastronomy

VI. YARIYIL

Dersin Adı: YDB 3802 Mesleki İngilizce II (Teorik 6-Kredi 7-Zorunlu)

Ders İçeriği: Accommodation, Marketing and Promotion, The Airline Industry, Holidays with a difference, Reservations and Sales, Airport Departures

Dersin Adı: YDB 3804 Almanca II (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Ders İçeriği: Wiederholung, jmdn. Einladen / möchten, Im Restaurant bestellen und bezahlen, Komplimente und Reklamation bei Tisch, Lebensmittel/ einkaufen/ Akkusativklärung, Freizeit/ trennbare Verben/ , 'können', 'müssen', 'dürfen' / Uhrzeiten, Ansichtskarte schreiben, Wiederholung, Wohnungen beschreiben/ Möbel, Über Verbote informieren, Postkarte an Freunde schreiben, Demonstrativpronomen/ Indefinitpronomen/ Ortsangaben, Wiederholung

Dersin Adı: YDB 3806 Fransızca II (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Ders İçeriği: Les vêtements, Le poids et les mesures, Le pronom Complément Indirect, Le Futur proche

Dersin Adı: YDB 3808 Rusça II (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Ders İçeriği: Rusçanın Temel Söz Varlığı, Fiiller, Yardımcı Fiillerin Kullanımı, Düzensiz Çekilen Fiiller, Cümle Kurma Tekniği, Rusçada Zarflar, Seyahat' Konulu Yazım ve Anlatım, Resepsiyonda' Konulu Yazım ve Anlatım, 'Lokantada' Konulu Yazım ve Anlatım Diyalog

Dersin Adı: KON3904 Turizmde Ürün Çeşitlendirme (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Turizmde Ürün Çeşitlendirme Kavramı, Turizmde Ürün Çeşitlendirmenin Gerekliliği, Turizmde Ürün Çeşitlendirmenin Önemi, Turizmde Ürün Çeşitlendirme Stratejisi, Alternatif Turizm Çeşitleri, Yat ve Kruvaziyer Turizmi, Eko Turizm, Kongre Turizmi, Kültür Turizmi, İnanç Turizmi, Kamp Karavan Turizmi, Gençlik Turizmi, Spor Turizmi, Sağlık ve Kaplıca Turizmi

Dersin Adı: SYH 3902 Turizm Mevzuatı(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Hukuk Kavramı, Hukukun Dalları ve Kaynakları, Turizm ve Turizme İlişkin Kavramlar Turizm Hukuku, Ulusal ve Uluslar arası Turizm Örgütleri, Turizm Teşvik Kanunu Turizm Yatırım Belgesi, Turizm İşletme Belgesi ve Seyahat İşletme Belgesi, Turizm İşletmeleri Yönetmeliği, Seyahat Acentaları Yönetmeliği, Çevre Kanunu ve Kısıt Kanunu, Av Turizmi Yönetmeliği, Yat Yönetmeliği, Turizmde Tüketici Hakları

Dersin Adı: SYH 3906 Turizmde Tüketici Davranışları (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Tüketici-Müşteri Kavramları-Tüketici Davranışı Kavramı ve Özellikleri, Tüketici Davranışının Pazarlamadaki Önemi, Tüketici Davranışı ve Pazarlama Stratejisi İlişkisi, Tüketici Davranış Modelleri-Açıklayıcı Modeller, Tüketici Davranış Modelleri-Tanımlayıcı(Modern) Modeller, Tüketici Davranışını Etkileyen Faktörler, Psikolojik Etkiler-Öğrenme ve Bellek, Güdüleme ve İlgilenim, Duyum ve Algılama, Tutumlar ve Tutumların değiştirilmesi ve Duygular, Kişilik ve Benlik, Değerler ve Yaşam Biçimi, Sosyo-Kültürel Etkiler, Grup Dinamiği ve Dayanışma Grubu, Kişisel etkiler ve yeniliklerin yayılması, Sosyal Sınıf, Tüketici Satın Alma Süreci, Sorunun belirlenmesi, Seçeneklerin değerlendirilmesi, Satın alma ve satın alma sonrası davranışlar

Dersin Adı: YİŞ 3508 Uluslar arası Mutfaklar (Teorik 2-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Uluslar arası Mutfak kültürünün önemi, Mutfak Akımları, Klasik Mutfak, Avangard Mutfak, Füzyon Mutfağı, Dünya Mutfak Tarihi: Geçmişten Günümüze Genel Bir Bakış, Fransız Mutfağı: Tarihi bilgi, Fransız Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri, Farklı Özellikleri, Çin Mutfağı: Tarihi bilgi, Çin Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri, Farklı Özellikleri, Japon Mutfağı: Tarihi bilgi, Japon Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri, Farklı Özellikleri, Ortadoğu Mutfakları: Farklı Özellikleri, Diğer Uluslar arası mutfaklar, USA Mutfağı: Tarihi bilgi, USA Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri, Farklı Özellikleri, İtalyan Mutfağı: Tarihi bilgi, İtalyan Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri, Farklı Özellikleri, Yemek Pişirme Uygulamaları

Dersin Adı: KON 3906 Turizmde Araştırma Yöntemleri (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Dersin Tanımı-Bilim Kavramı, Bilimsel Araştırma Kavramı, Bilimsel Araştırma ile İlgili Kavramlar, Araştırmanın Planlanması I, Araştırmanın Planlanması II, Örneklem Bilgisi, Veri ve Veri Toplama Yöntemleri, Ölçme, Geçerlilik ve Güvenilirlik, Nicel Araştırma Yöntemleri, Nitel Araştırma Yöntemleri, Rapor Yazma ve Kaynakça Oluşturma, Bilimsel Araştırmaların Yayınlanması ve Sunumu, Bilimsel Araştırmalarda Hata ve Etik

Dersin Adı: SYH3908 Avrupa Birliği ve Turizm (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: AB Hakkında Genel Bilgiler, AB Önemi, Gelişim Süreci, AB Komşuluk Politikası, Tek Pazar Kavramı, Ekonomik ve Parasal Birlik ve Euro, Avrupa'nın Geleceği, Avrupa Turizm Endüstrisi, Turizm Sektöründe İstihdam, Yapısal Değişim ve Turizm Sektöründe Rekabet

Dersin Adı: YİŞ 3510Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Yiyecek İçecek İşletmelerinin bütçelerinin nitelikleri ve temel kavramları, Muhasebe ve bütçe ilişkisi, İşletme bütçelerinin türleri, İşletme bütçe sisteminin temel prensipleri, İşletme bütçe faaliyetlerinin örgütlemeye ve bütçelemeye zaman boyutu, İşletme bütçelerinin yararları ve sınırlar,

Satış bütçesi, Üretim bütçesi, Yatırım bütçesi, Nakit bütçesi, Bütçe farklarının analizi, Temel Maliyet Kavramları ve maliyet tespitinin yararları, Maliyet sistemleri ve yöntemleri, Maliyet-hacim ve kar analizleri

Dersin Adı: YİŞ3506 Gıda Kontrolü ve Mevzuatı Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Gıda Sanayinde Kalite ve Kalite Güvence Sistemleri, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı (ISO 22000), Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları-HACCP, İyi Üretim Uygulamaları-GMP, İyi Tarım Uygulamaları-GAP, İyi Hijyen Uygulamaları-GHP, İyi Laboratuvar Uygulamaları-GLP, Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission, Türkiye’de Gıda Güvenliği, Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Temel Sorunlar

Dersin Adı: YİŞ3504 Özel Yiyeceklerin Servisi (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Özel Yiyeceklerin Türleri ve Tanıtılması, Özel Yiyeceklerin İşletmeler İçin Önemi, Özel Servis Takımları: Altın Kaplama, Gümüş ve Çelik Takımlar, Porselen ve Cam Malzemeler, Bakımı, Muhafazası ve Kullanımları, İstakoz, İstiridye, Salyangoz, Balık, Havyar, Kuşkonmaz Takımları, Balık, Ahtapot, Kalamar, Servisi, Uygulama Çalışmaları, Kabuklu Deniz Ürünleri: Deniz Kestanesi, Deniz Anası, Tereyağı Servisi, Kokteyllerin Servisi. İstiridye, İstakoz ve Havyar Servisi, Salyangoz, Kurbağa Bacağı, Pateler, Terinlerin Sevisi, Bir İşletmenin Ziyaret Edilmesi, Uygulama Çalışması, Kuşkonmaz, Enginar ve Avokado Servisi, Egzotik Çorbaların Servisi. Balık Çorbası, Soğan Çorbası, Soğuk Çorbaların Servisi, Spagetti, Mantı ve Ravyoli Servisi, Uygulama Çalışması, Peynir Türleri ve Servisi, Puding, Muss, Parfe, Kremler vb. Özel Tatlıların Servisi, Meyvelerin Servisi: Muz, Portakal, Kivi, Mango vb. Servisi, Konuların Genel Değerlendirmesi ve Tartışma, Uygulama Sınavı

Dersin Adı: SYH 3910 European Union and Tourism(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: General Information about the EU, Importance of the EU, The Development Process, EU Neighbourhood Policy, The Concept of the Single Market, Midterm Exam, Economic and Monetary Union and the Euro, Future of Europe, The European Tourism Industry, Employment in Tourism Sector, Structural Change and Competitiveness in Tourism Sector

Dersin Adı: KON 3908 Product Diversitification in Tourism (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Introduction, Concept Of Diversification Of Product In Tourism, Requirement Of Diversification Of Product In Tourism, Importance Of Diversification Of Product In Tourism, Strategies For Diversification Of Product In Tourism, Midterm Exam, Types Of Alternative Tourism, Yacht And Cruise Tourism, Eco- Tourism, Meeting And Congress Tourism, Cultural And Relief Tourism, Camping And Youth Tourism, Sport Tourism, Health And Thermal Tourism

Dersin Adı: SYH 3912Consumer Behaviour in Tourism (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Introduction of Consumer Behaviours, The Definition and Scope of the Consumer Behaviours, The Relations of Consumer Behaviours and Tourism Marketing, The Models of Consumer Behaviours, Determining the Needs, Getting the Information, Midterm Exam, Evaluation of Alternatives, Deciding, Buying, Experinece, After consuming, The Factors Effecting Consumer Behaviours, General Evaluation

Dersin Adı: YİŞ3512 İnternational Cuisine (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: The Importance of International Cuisine Culture, The Cuisine Trends, Classical Cuisine - Avant-garde Cuisine, Fusion Cuisine - The History of World Cuisine, The Use of Kitchen Utensils, Servicing and Cleaning, French Cuisine; History, French Food and Drinks, Kitchen Utensils and Cooking Methods, Chinese Cuisine; History, Chinese Food and Drinks, Kitchen Utensils and Cooking Methods, Italian Cuisine; History, Italian Food and Drinks, Kitchen Utensils and Cooking Methods, USA Cuisine; History, USA Food and Drinks, Kitchen Utensils and Cooking Methods, Middle East Cuisine, Other Cuisines, Cooking Food Methods, General Evaluation

VII. YARIYIL

Dersin Adı: YDB4801 Mesleki İngilizce III(Teorik 6-Kredi 7-Zorunlu)

Ders İçeriği: Oryantasyon, Arrivals, A Place to Stay, Tourist Information, Holiday Rep Services, Eating Out, Travel Agencies, Rural Tourism

Dersin Adı: YDB 4803 Almanca III (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Dersin Adı: Personal und Gaste im Hotel, Konjugation Prasens Singular und 3. Person Plural Höflichkeitsform, Imperativ mit 'Sie', einfache Aussagesatze, Fragesatze mit und ohne, Fragewörter, Inversion, Mise-en-place im Speisesaal, Bestimmte und Unbestimmte Artikel, das unbestimmte Pronomen-alles im, Nominativ, die Pluralbildung der Nomen Die Verneinung 'kein', Wortbildung; Nomen +Nomen Wiederholung, Bestimmte und Unbestimmte Artikel im Akkusativ und Nullartikel, Verben mit Akkusativergänzungen, Arbeit und Freizeit, Die Modelverben, Einige Prapositionen auf die Fragen 'wohin' und 'wann', Wiederholung

Dersin Adı: YDB 4805 Fransızca III (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Ders İçeriği: Fransızca temel gramer konuları, Orta Seviyede Dinleme, Metin Çalışması, Mesleki Sözcükler, Mesleklerin Fransızca Karşılığı, Mesleki Metinler, Konuşma Çalışması

Dersin Adı: YDB 4807 Rusça III (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Ders İçeriği: İşte Benim Anketim., Bar Nerede?, Rusya'dan mısımız?, Ne İçersiniz?, Neleriniz var?, Dün Güneş Yoktu. Yardım Edin, Lütfen., Müzeye Gidiyoruz., Nasıl Gidebilirim? Nasıl Bir Otel? Yeriniz Var mı? Nerede Bulunuyor? Şehirde Gezi.

Dersin Adı: KON4905 Turizm İşletmelerinde Stratejik Yönetim((Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Stratejik Yönetim ile ilgili Kavramlar, Stratejik Yönetimin Süreci, Dış Çevre Analizi, İşletmenin Analizi, Vizyon ve Misyon, Kurumsal Düzeyde Stratejiler, Rekabet Stratejileri, Uluslar arası Stratejiler, Stratejik İttifaklar, Stratejilerin Uygulanması ve Değerlendirilmesi, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: CEİ 4901 İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Bireysel İş Hukuku ve Temel Kavramları, İş Sözleşmesi, Tanım, Şekil ve Türleri, İş Sözleşmesinde Tarafların Borçları, Çalışma ve Dinlenme Süreleri, İş Sözleşmesinde İhbar Önelleri ve İş Sözleşmesinin Fesih Usulü, Kıdem Tazminatı ve Hesaplanması, Sendikaların Tanımı ve Kuruluşları, Sendikaların Organları, Sendikal Güvence ve Sendikaların Faaliyetleri, Toplu İş Sözleşmesi Kavramı ve Yararları, Toplu Görüşmeye Çağrı ve Toplu İş Uyuşmazlıkları, Grev ve Lokavt Anlam ve Önemi, Türk Sosyal Güvenlik Sistemi ve Kapsamı, Kısa ve Uzun Vadeli Sigorta Kolları ve Sigorta Primleri

Dersin Adı: KON4913 Turizm İşletmelerinde Getiri Yönetimi(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Getiri Yönetimine Giriş, Neden Getiri Yönetimi?, Turizm İşletmelerinde Gelir ve Maliyet Yapısı, Fiyat Teorisine Genel Bakış- Fiyatlama- Fiyatlama Teknikleri, Turizm İşletmelerinde Tüketici Talep Modelleri, Veri Toplama- Tahminleme, Dinamik Fiyatlama- Bohçalama ve Paket Kavramları, Dinamik Fiyatlama- Markdown (Fiyat İndirimi) Kavramı ve Yönetimi, Fiyatlandırma ve Gelire Uygunluk, Fiyat-Kapasite İlişkileri, Verim Yönetimi, Organizasyonlar İçinde Verim Yönetimi Satış-Pazarlama ve Getiri Bölümleri, Türk Turizmde Getiri Yönetimi, Uygulama Sorunları

Dersin Adı: SYH4901Turizm İşletmelerinde Kalite Yönetimi(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Kalite Tanımı Ve Önemi, Turizm İşletmeleri İçin Kalitenin Önemi, Kalite Yönetimi, Hizmet, Kalite Ve Hizmet Kalitesi, Hizmet Kalitesinin Ölçümü, Kalite Kontrolde Toplam Kalite Yönetimine Kalite Süreci, Toplam Kalite Yönetimi Ve Turizm Sektöründe Tky Uygulamaları, Iso 9000 Kalite Yönetim Sistemi, 6 Sigma, Kalite Fonksiyon Göçerimi Ve Kalite Evi, Turizm Sektöründe Hizmet Kalitesi, Ölçümü Ve Servqual Modeli, Turizm İşletmelerinde İç Hizmet Kalitesi, Turizm İşletmelerinde Etik Ve Kalite, Kalitenin Sürdürülebilirliği Çerçevesinde Kalite Ödülleri Ve Rolü, Turizm Sektöründe Kalite Uygulamaları, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: KON4909 Turizmde E-Ticaret (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: İnternet ve World Wide Web, İnternetin Gelişimi, Web sitesi değerleme modelleri, E-ticarette güvenlik, Türkiye’de internet ve e- ticaret uygulamaları, Turizmde E-ticaretin unsurları ve tarafları, Turizmde E-ticaretin avantaj ve dezavantajları, Mobil internet, turizm ve e- ticaret, E-tourizmde trendler, Turizmde online uygulamalar.

Dersin Adı: KON4911 Turizm İşletmelerinde Yenilik Yönetimi (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: İnovasyon ve inovasyonla ilişkili kavramlar, Turizm işletmelerinde inovasyon yönetiminin yeri ve önemi, Turizm sektöründe inovasyona neden olan unsurlar, İnovasyon türleri, ürün ve süreç inovasyonu, İnovasyon türleri, radikal ve kademeli inovasyon, Firmaların rekabet edebilirliğinde ürün ve süreç inovasyonunun yeri ve önemi, İnovasyon kaynakları, İnovasyon stratejileri, İnovasyon süreci, Turizmde yeni ürün geliştirme süreci, İnovasyon yönetiminde zamanlamanın önemi, İnovasyon yönetiminde teknolojinin yeri ve önemi, Turizm sektöründe inovasyon yönetimi alanında meydana gelen gelişmeler, Sonuç ve yorumlar

Dersin Adı: SYH4911 Dünya Turizm Coğrafyası (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Dünyada Turizmin Tarihsel Gelişimi I, Dünyada Turizmin Tarihsel Gelişimi II, Dünya’da Başlıca Turizm Kaynakları I, Dünya’da Başlıca Turizm Kaynakları II, Doğal Kaynaklar I, Doğal Kaynaklar II, Kültürel Kaynaklar ve Şehirsel Kaynakların Dünyadaki Dağılımları I, Kültürel Kaynaklar ve Şehirsel Kaynakların Dünyadaki Dağılımları II, Dünyanın Başlıca Turizm Bölgeleri; Avrupa, Asya, Kuzey ve Güney Amerika Afrika ve Ortadoğu’daki Turizm Alanlarının Mekânsal Özellikleri I, Dünyanın Başlıca Turizm Bölgeleri; Avrupa, Asya, Kuzey ve Güney Amerika Afrika ve Ortadoğu’daki Turizm Alanlarının Mekânsal Özellikleri II, Bu Bölgelerin Çekicilikleri I, Bu Bölgelerin Çekicilikleri II.

Dersin Adı: KON4905 Turizm İşletmelerinde Stratejik Yönetim(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Strateji Kavramı ve Benzer Kavramlarla İlişkisi, Stratejik Yönetim Süreci ve Safhaları , İşletmelerde Stratejik Kararlar - İşletmelerin Temel Amaçları, İşletmelerin Sosyal Sorumlulukları, Genel ve Uluslararası Çevre Analizi, Endüstri Çevresi Analizi, İşletmelerin Güçlü – Zayıf Yönleri ve Fırsat –Tehditlerinin Analizi, İşletmelerin İzleyecekleri Stratejik Alternatifler, İşletme Stratejiler, Seçim Analizleri, Stratejik İşbirlikleri, Küresel Stratejiler, Stratejik Sonuçların Değerlendirilmesi

Dersin Adı: YİŞ4501 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeni Trendler (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Moleküler Gastronomi, FastFood Akımı, SlowFood Akımı, Yeme Ortamı ve Etkileri, Ekolojik Gıda ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı, Kent Mutfakları, Temalı Restoran ve Barlar, Gıda Güvenliğinde Yeni Yaklaşımlar, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising, Dünya’nın En İyi Restoranları, Yiyecek Stilizliği, Yenilebilir Çiçekler

Dersin Adı: YİŞ4503 Ziyafet ve Etkinlik Yönetimi(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Ziyafetlerin anlam ve önemi, Ziyafet salonları ve otellerin ziyafet bölümleri, Uygulama gezisi, Ziyafet personeli, Görevleri, Özellikleri, Ziyafetlerde kullanılan araç ve gereçler, Özellikleri ve kullanımı, Ziyafetler için menü planlaması, Ziyafet salonlarında kullanılan salon planları ve çizilmesi, Ziyafet türleri, Ziyafet türlerine göre masa şekilleri, Ziyafetlerde masa oturma düzenleri, Protokol masa düzenleri ve servisi, Ziyafet anlaşmalar, Ziyafet servisi, Masa planı ve müşteri isim listeleri, Ziyafetlerde salon düzenlemeleri dekorlar, Ziyafet büfelerinin hazırlanmaları, Ziyafetlerde maliyet kontrolü, Bir ziyafet organizasyonunun düzenlenmesi ve uygulaması.

Dersin Adı:YİŞ4505 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Deneysel ve Duyusal Analiz (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Gıda Sektöründe Yeni Ürün Formülasyonunun Başlangıcından Son Ürüne Kadar Olan Aşamaları, Ürünün Tanımı, Ürünün Piyasadaki Talebinin Araştırılması, Formülasyonda Kullanılacak Gıda Maddelerinin Bileşimleri ve Yapıları Göz Önünde Bulundurularak Seçimi, Yasalar ve Gıda Kodeksi Çerçevesinde Laboratuvarında Gıda İşleme Teknikleri Kullanılarak Geliştirilmesi, Duyusal Testi ve Son Ürünün Sunumu, Son Ürünün Görünüşü, Tat, Koku ve Dokunmayla Algılanan Özellikleri Olan Duyusal Niteliklerinin Kabul Edilebilirliği, Eğitici Duyusal Paneller, İstatistiksel Yöntemler

Dersin Adı:YİŞ4509 Vejetaryen Mutfağı(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Vejetaryen mutfağın özellikleri, beslenme açısından yeterli ve dengeli vejetaryen yemekler, vejetaryen beslenme tarzı, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar, vejetaryenliğin ekonomik ve sağlık boyutu, vejetaryen yemeklerin hazırlanması ve sunumu

Dersin Adı: YİŞ4509 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Süsleme Teknikleri (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Dekorlarda Kullanılan Araç ve Gereçler, Buz Dekorları, Çikolata Dekorları, Kabak Dekorları, Karpuz Dekorları, Sebze Dekorları, Şeker Dekorları, Yağ Dekorları, Ayna Dekorları, Tabak Dekorları, Pasta Dekorları, Pate ve Terinler

Dersin Adı: SYH4915 Quality Management in Tourism Enterprises (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Definition And Importance Of Quality, Importance Of Quality For Tourism Industry, Quality Management, Service, Quality And Service Quality, Measurement Of Service Quality, Quality Process Form Quality Control To Total Quality Management, Total Quality Management And Application Total Quality Management In Tourism Industry, Iso 9000 Quality Management

Standards, 6 Sigma, Quality Function Deployment And Quality House, Service Quality Measurement In Tourism Industry And Servqual Model, Internal Service Quality In Tourism Industry, Ethic And Quality In Tourism Industry, Sustainability Of Quality In The Framework And Role Of Quality Awards, Quality Applications In Tourism Industry, Overall Assessment Of Training Period.

Dersin Adı: SYH4917 World Tourism Geography (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Historical Development of Tourism in the World I, Historical Development of Tourism in the World II, Main Tourism Resources in the World I, Main Tourism Resources in the World II, Natural Resources I, Natural Resources II, Historical I Resources I, Historical Resources II, Cultural Resources and Distribution of Urban Resources in the World I, Cultural Resources and Distribution of Urban Resources in the World II, Main Tourism Areas in the World: Spatial Characteristics of Tourism Areas in Europe, Asia, North and South America, Africa and Middle-East I, Main Tourism Areas in the World: Spatial Characteristics of Tourism Areas in Europe, Asia, North and South America, Africa and Middle-East II, Attractiveness of These Areas I, Attractiveness of These Areas II

VIII. YARIYIL

Dersin Adı: YDB4802 Mesleki İngilizce IV(Teorik 6-Kredi 7-Zorunlu)

Ders İçeriği: Attractions and Events, On Tour, Hotel Entertainment, Specialized Tourism, Business Travel, Checking Out, Revision

Dersin Adı: YDB 4804 Almanca IV (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Dersin Adı: Freizeit, Zurectweisen - Trennbareverben, Um Auskunft bitten - Modelverben; können sich verabreden, Modelverben; müssen – dürfen - Ansichtskarteschreiben, Uhrzeit Wohnen Demonstrativepronomen – Wohnunug beschreiben, Einrichtungsgegenstaende kommentieren/ Indefinitpronomen, Über Verbote informieren Ortsangaben, Postkarte an freunde schriben – krankheit, Beschwerden beschreiben, Ratschlaege geben und weitergeben, Possessivartikel, Imperativ - Jemanden zu etwas draengen, Ein Ansinnen zurückweisen - Modalverb; sollen

Dersin Adı: YDB 4806 Fransızca IV (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Ders İçeriği: Fransızca'da Zamanlar, Kendini Tanıtma, Mesleki Metin, “Resepsiyonda”, “Restauranтта”, Ne İçmek İstersiniz?, Sipariş alma, Sayılar, Renkler, Nerelisiniz?, Konuşma

Dersin Adı: YDB 4808 Rusça IV (Teorik 3-Kredi 3-Zorunlu /Seçmeli)

Ders İçeriği: Ne Kadar Tutuyor?, Tarihleri belirleyelim, Bir Ricamız Var, Akşam yemeği Yiyeceğiz, Yemek Nasıl Yapılıyor?, Tatlı olarak ne alırsınız? Ne Kadar Borcum Var? Ödeme Koşulları, Biz Ayrılıyoruz, Mektup, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: SYH4908 Sürdürülebilir Turizm (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Turizm Sistemi, evre ve evresel Değerler, Turizm ve evre İlişkisi, Turizmin Ortaya çıkardığı evre Sorunları, Turizm Planlamasında evre Sorunlarına özüm Yollarının Saptanması, Sürdürülebilir Turizm Politikası ve Planlaması, Turizm Bölgelerinin Yaşam Dönemi ve Taşıma Kapasitesi, Konaklama Endüstrisinde Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları, Seyahat ve Tur Operatörü İşletmeciliğinde Sürdürülebilir Kalkınma, Sürdürülebilir Turizm Yönünden Korunan Alanlar Sistemi, Dünyada ve Türkiye’de Sürdürülebilir Turizm Projelerinden Örnekler, Turizmde evresel Değerlendirme, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: KON4908 Turizmde Güncel Konular (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Genel Bilgiler, Dersin İşlenişi, Türkiye ve Dünyadaki Turizm Fuarları, Dünyadaki Festivaller ve Turizme Katkıları, Balık iftliklerinin Turizme Etkileri, Turizmde Sendikalaşma, Sanatsal Faaliyetlerin Turizme Etkileri, Turizm ve Terör İlişkisi, Otellere Verilen ISO 9001 Kalite Belgesi, Otel ve Restaurant İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve ISO 22000, Kültür ve Turizm Bakanlığı 2023 Projesinin Değerlendirilmesi, Muğla’daki Sit Alanları ve Turizm, Dünya Dinleri ve İnanç Turizmi

Dersin Adı: SYH4904 Turizm İşletmelerinde Etik (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Etiğin Tanımı, Etik ile ilgili kavramlar ve tanımlar, düşünce akımları, Etik davranışın Toplumsal Etkenleri, Etik İlkelerinin Geliştirilmesi, Mesleki Etik, çeşitli alanlardaki etik ilkeler, Etik Yönetiminde Etik-Etik Eğitimi, Türk Eğitim Tarihinde Etiğin Yeri ve Önemi, Kurum ve kuruluşlarda etik çalışmaları ve etik kurulları, Turizm işletmelerinde Etik kuralların uygulanabilirliği örnek alışmalar, Turizm sektöründe çalışanların etik eğitimi alışmaları, Turizm ve Kültür Bakanlığı’nın Etik Kurulları ve alışmaları, Turizm eğitimi veren okullarda etik eğitimi ve etik kurullar

Dersin Adı:KON4904 Turizm İşletmelerinde Örgütsel Davranış (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Örgütsel Davranış ve Yönetim Psikolojisinin Ortaya ıkışı, Örgütlerde Gruplar ve Grupsal Farklılıklar, Örgüt Kültürü, Grup ve Grup Dinamiği Kavramları, Örgütlerde Yeniliklere Karşı Tepkiler, Örgütsel Stres ve Başa ıkabilme Yolları, Bireylerarası İlişkiler ve Haberleşme, Yönetmelik Yetkenin İrdelenmesi ve Ast-Üst İlişkileri, Örgütlerde Yönetime Katılma, Liderlik ve Liderlik Davranışları, Örgütlerde Takım Yönetimi, Örgütlerde atışma ve çatışmaların özömlenmesi, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: KON4902 Turizm İşletmelerinde Kariyer Yönetimi(Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Emeğin Yönetilmesi, Örgüt Kuramları ve Kariyer, Kariyer İle İlgili Temel Kavramlar, Kariyer Yaklaşımları, Yaşam-Kariyer Aşamaları ve İlişkisi-Örnek Olaylar, Kariyer Planlaması Önemi, Kapsamı ve Amacı, Kariyer Planlama Yöntemleri, Kariyer ve Kariyer Planlaması Engelleri, Kariyer Geliştirme Sistemleri, Kişisel ve Örgütsel Kariyer Geliştirme-İş Görüşmesinde Davranışlar, Yönetimsel ve Örgütsel Değişim ve Gelişimlerin Kariyere Etkisi, Çalışma-İş-Kariyer İlişkisi, Kariyer Danışmanlığı-Kariyer Planlamasında Güncel Uygulamalar, Kariyer Planlamasında Özel Durumlar

Dersin Adı: KON4914 Uluslararası Turizm İşletmeciliği (Teorik 3-Kredi 5-Seçmeli)

Ders İçeriği: Turizm ve Konaklama İşletmeciliği, Uluslar arası Konaklama İşletmeleri ve Organizasyon Yapısı, Uluslar arası Konaklama İşletmelerinin Yönetim Fonksiyonları, Uluslar arası Konaklama İşletmelerinde Tedarikçilerle Ticaret, Uluslar arası Otel Yapısı ve Ekibi, İnsan Kaynakları Departmanı, Uluslar arası Konaklama Operasyonlarında Pazarlama Planı Geliştirme, Örgütsel Performansı Arttırma, Grup Davranışı, Uluslar arası Konaklama İşletmelerinde Departmanlar, Uluslar arası Konaklama İşletmelerinin Geleceği

Dersin Adı: KON 4906 Engellilik ve Turizm (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Turizm, engelli turizmi ve sağlık turizmi kavramları, Engelli turizminin yasal zemini, Dünyada engelli turizmi pazarı, Engelli bireyin hareketliliğinde ailesel, kültürel ve sağlık gereksinimleri farklılıkları, Personel eğitimi, Seyahat acenteleri ürün ve hizmetlerinde engelsiz yaklaşım, Hava ve denizyolu ulaşımında engelsiz yaklaşım, Kara ve demiryolu ulaşımında engelsiz yaklaşım, Kent içi ulaşımında engelsiz yaklaşım ve şehir turları, müze ve ören yerlerinde ulaşılabilirlik , Otel ve tatil köyleri açısından ulaşılabilirlik, Yeme - içme ve eğlence işletmeleri açısından ulaşılabilirlik, Konferans salonları ve kongre merkezlerinde ulaşılabilirlik, Engelli personel ve turizm sektörü, Yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarının engelli turizmindeki rolü

Dersin Adı: YİŞ4502 Kokteyl Hazırlama (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Alkol ve Tarihçesi, Kokteyl ve Tarihçesi, Türkiye Barmenler Derneği, Uluslar arası Barmenler Derneği, Kokteyl ve Miksoloji Bilgisi, Kokteyl Hazırlama Teknikleri, Kokteyl Hazırlanırken Dikkat Edilecek Hususlar, Kokteyl Siparişi Alma, Bowl (Ziyafet Kokteyli), Cobbler (Meyveli Kokteyl), ColdPunch [Ziyafet Kokteyli (Soğuk)]: Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Coolins (Uzun İçki Kokteyl Türü), Cooler (Serinletici Kokteyl), Crustas (Görkemli Kokteyl): Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Cup (Ziyafet Kokteyli), Daisy (Tatlı Lezzette Kokteyl Türü), EggNog (Besleyici Kokteyl Türü): Piyasa Barlarının Ziyaret Edilmesi, Uygulama Çalışması, Fix [Serinletici Kokteyl Türü (sert)], Fizz (Yumuşak içimli, Serinletici Kokteyl Türü), Flip (Besleyici ve Dinç Tutucu Kokteyl Türü): Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Klasik Kokteyller ve Float

(Hazmettirici Kokteyl Türü), Frappe [Serinletici Kokteyl Türü (Kısa)], Gimlet (İştah Açıcı Kokteyl Türü): Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Grog (Isı Verici Kokteyl Türü), Hot Punch [Ziyafet Kokteyl Türü (Sıcak)], Julep [Ferahlatıcı Kokteyl Türü (Egzotik)]:Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Pick-Me-Up (Zindelik verici Kokteyl Türü), Puuf (Hafif İçimli Kokteyl Türü), Rickey (Hafif İçimli, Serinletici Kokteyl Türü): Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Snagaree (Kan Yapıcı Kokteyl Türü), Scaffa (Hazmettirici Kokteyl Türü), Shrub (Tatlı İçimli, Uzun İçki Kokteyl Türü), Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Sling [Serinletici Kokteyl Türü (Egzotik)], Smash (Ferahlatıcı Kokteyl Türü), Sour (Ekşi İçimli Kokteyl Türü): Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları, Special (Fancy) (Özel Hazırlanmış Kokteyl Türü), Toddy (Hafif İçimli, Uzun İçki Kokteyl Türü), Zoom (Hoş Kokulu Kokteyl Türü): Kokteyl Hazırlama Uygulama Çalışmaları

Dersin Adı: YİŞ4504 Tatlı, Pasta ve Ekmek Hazırlama Teknikleri (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Tatlı ve Pasta Yapımında Kullanılan Araçlar ve Gereçler, Sütü Tatlılar, Meyve Tatlıları, Hamurdan Yapılan Tatlı ve Pastaların Sınıflandırılması, Özleştirilerek Yapılan Tatlılar ve Pastalar, Çırpılarak Yapılan Tatlılar ve Pastalar, Mayalandırılarak Yapılan Tatlılar ve Pastalar, Pişirilerek Yapılan Tatlılar ve Pastalar, Kıyılarak Yapılan Tatlılar ve Pastalar, Baklavalar, Yaş Pastalar, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri

Dersin Adı: YİŞ4506 Yemek ve Mitoloji (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Yunan Mitolojisi 1, Yunan Mitolojisi 2, Roma Mitolojisi 1, Roma Mitolojisi 2, Mitolojik Kahramanlar, Mitolojide Tanrılar, Eski Türk Mitolojisi 1, Eski Türk Mitolojisi 2, Anadolu Mitolojisi, Mitolojide Yiyecek Ve İçecekler 1, Mitolojide Yiyecek Ve İçecekler 2, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: YİŞ4508 Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık(Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Çizgi, Biçim, Doku, Denge, Renk, Hareket, Kontrast ve Bütünlük Gibi Temel Tasarım Kavramlarının Yemek ve Gıda Ürünlerine Uygulanması, İki ve Üç Boyutlu Tasarım ve Tabak Tasarımları Analizi, Yazılı Açıklama Teknikleri, Fonksiyonel ve Görsel Boyutları, Şekerleme Süsleme Sanatlarında Kullanılacak Kalıp, Stensilve Diğer Tekniklerin Öğretilmesi, Yemek Fotoğrafçılığına Giriş

Dersin Adı:YİŞ4510 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tutundurma (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Pazarlama Yönetiminde Satışın ve Pazarlama İletişiminin Yeri, Pazarlama İletişimi (Tutundurma) Karması, Turizm İşletmelerinde Tutundurma araçları; Reklâm, Halkla İlişkiler, Turizm

İşletmelerinde Tutundurma araçları; Kişisel Satış, Turizm İşletmelerinde Tutundurma araçları; Satış Yönetimi, Turizm İşletmelerinde Tutundurma araçları; Satış Tutundurma Teknikleri, Turizm İşletmelerinde Tüketicilere Dönük Satış Tutundurma Teknikleri, Turizm İşletmelerinde Toptancılara Dönük Satış Tutundurma Teknikleri, Turizm İşletmelerinde Perakendecilere Dönük Satış Tutundurma Teknikleri, Turizm İşletmelerinde Endüstriyel Alıcılara Dönük Satış Tutundurma Teknikleri, Turizm İşletmelerinde Endüstriyel Satış Gücüne Dönük Satış Tutundurma Teknikleri, Satış Eyleminin Gerçekleşme Süreci, Satışta Başarı İçin Gerekli Temel İlkelerden Örnekler

Dersin Adı: YİŞ4512 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri ve İş Güvenliği (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Genel Olarak Güvenlik Ve Bunun İnsan Hayatındaki Yeri Ve Önemi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Alınan Güvenlik Ve Emniyet Önlemleri, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gerekli Olan Aydınlatmalar, Uygun Havalandırma Sistemi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Güvenlik Elemanları Ve Eğitimi, Malzemelerin Sağlamlığı Uyarı Levhaları Acil Çıkış Alanları Ve Kapıları, Güvenlik Ve Emniyet Önlemlerinde Kullanılan Araç-Gereç Ve Malzemeler, Güvenlik Elemanları Ve Ekipmanları, Güvenlik Ve Emniyet Önlemlerinin Önemi, Özel Güvenlik Yasası Ve Uygulama Yöntemleri, İşletmeye Karşı Bağımlılık Oluşturma, Satış Ve Pazarlamayı Artırma Ve Sürekli Hale Getirme, Personelin Kendini Güvende Hissetmesi, Güvenlik Ve Emniyet Önlemlerinin Alınmasına Neden Olan Olaylar: Terör Olayları, Hırsızlık Olayı, Doğal Afetler, İş Kazaları, İhmaller, Yangınlar, Genel Değerlendirme

Dersin Adı: SYH4912 Current Issues in Tourism (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Travelling I ; Why?, Travelling II; How?, Agency, Transportation, Agency, Excursions, Guides, Accommodation, Local Factors I – II, International Factors I- II, Marketing, Person, Staff

Dersin Adı: SYH4910 Sustainable Tourism (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: System of Tourism, Environment and Environmental Values, The Relationship of Tourism and Environment, Environmental Problems because of Tourism, The Solution of Environmental Problems in Tourism Planning, The Policy of Sustainable Tourism, Life Period of Tourism Region and Payload, Sustainable Tourism Implementations in Hospitality Management, Sustainable Tourism Implementations in Travel Agency and Tour Operators, The Effect of Tourism in the development of Types of Tourism, Sustainable Tourism Examples in the World and Turkey, Environmental Evaluation in Tourism

Dersin Adı: KON 4910 Disability and Tourism (Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Tourism, disabled tourism and health tourism concepts, and legal issues, World disabled tourism market, Familial, cultural and health requirements in the mobility of a disabled person, Personnel education, Accessible approach in the products and services of travel agencies, Accessible approach in air and maritime lines, Accessible approach in railways and highways, Accessible approach in local transportation and accessibility in city tours, museums and historical sites, Accessibility in hotels and holiday villages, Accessibility in restaurants and clubs, Accessibility in congress halls and conference rooms, Disabled staff and tourism sector, Role of local authorities and NGO's in disabled tourism.

Dersin Adı: YİŞ4515 New Trends in the Food and Beverage Enterprises(Teorik 3-Kredi 5-Seçimlik)

Ders İçeriği: Molecular Gastronomy, Fast Food Trend, Slow Food Trend, Food Place and Effects, Ecological Food and It's Usage in Food and Beverage Enterprises, Urban Cuisines, Themed Restaurants and Bars, New Approaches to Food Safety, Franchising in Food and Beverage Enterprises, World's Best Restaurants, Food Styling, Edible Flowers