

Objectives of the Course

In the context of this course, what does it mean to be a university student? What does it mean to be a university student? What values does university life offer? What are the rules of university life? What opportunities and services are available at Nevşehir Hacı Bektaş Veli University and the Faculty of Tourism, such as exchange programs, clubs, and communities? The course aims to answer these questions and instill an awareness of university life in students. Additionally, this course aims to explain the laws, regulations, and guidelines that govern education and teaching at Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, as well as to share information that is necessary for students' academic and professional lives, such as how to prepare and deliver presentations and write résumés.

Course Contents

To help students adapt more easily to university life, the course includes an introduction to the city and region where NEVÜ is located, an introduction to the university and the Faculty of Tourism, an overview of the laws, regulations, and guidelines governing education and teaching at NEVÜ, an introduction to the university's clubs and societies, an introduction to library facilities, a presentation on preparation and delivery, a resume workshop, and information about the university's social, cultural, artistic, and scientific events related to Tourism Management.

Recommended or Required Reading

Lecture notes

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecture, Question and Answer, Discussion method

Recommended Optional Programme Components

There are no additional issues recommended for the course.

Instructor's Assistants

Arş. Gör. Rümeysa UNAT

Presentation Of Course

The course is taught in person

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Duygu Eren

Program Outcomes

1. Acquire knowledge about the city and the region in which they are located.
2. Learn about NEVÜ and its Faculty of Tourism.
3. Have knowledge of the laws, regulations, and guidelines that govern education and teaching at NEVÜ.
4. Learn about the opportunities and services offered by the university and its faculty of tourism.
5. Can prepare and present a presentation on a given topic.
6. Can prepare a resume
7. Have knowledge about university units and administrators and the degrees...

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1		Lecture, Question and Answer, Discussion method	Explain the purpose and content of the course and provide information about basic concepts.	
2	1. Ministry of Culture and Tourism (https://tanitma.ktb.gov.tr/tr-22783/kapadokya.html). 2. Cappadocia Regional Directorate (https://kapadokyaalan.ktb.gov.tr/) 3. https://cappadocia.goturkiye.com/ 4. Nevşehir Provincial Directorate of Culture and Tourism (https://nevsehir.ktb.gov.tr/TR-365831/tanitim.html) 5. Lecture Notes	Lecture, discussion, question and answer.	Promoting Cappadocia and Nevşehir.	
3	1. Nevşehir Hacı Bektaş Veli University Web page (https://www.nevsehir.edu.tr/) 2. Lecture Notes	Lecture, discussion, question-answer	Information about Nevşehir Hacı Bektaş Veli University	
4	1. NEVU Faculty of Tourism Web page (https://tf.nevsehir.edu.tr/) 2. Lecture Notes	Lecture, discussion, question and answer.	Information about the NEVÜ Faculty of Tourism	

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
5	1. Nevşehir Hacı Bektaş Veli University Associate and Undergraduate Education and Training Regulations 2. Lecture Notes	Lecture, discussion, question and answer.	Nevşehir Hacı Bektaş Veli University Associate and Undergraduate Education and Training Regulations.	
6	1. YÖK Student Discipline Regulation 2. NEVU Faculty of Tourism Principles and practices regarding exams 3. Lecture notes	Lecture, discussion, question and answer.	Student Discipline Regulations Procedures and principles regarding examinations	
7	1. NEVÜ Faculty of Tourism Internship Guidelines 2. Course Notes	Lecture, discussion, question and answer.	Internship Guidelines for the NEVÜ Faculty of Tourism	
8			Midterm Exam	
9	1. 1. Regulation on the Principles of Transferring Credits Between Institutions, Double Major, Minor, and Transferring Credits Between Institutions for Associate and Bachelor's Degree Programs in Higher Education Institutions 2. NEVÜ Minor Program Guidelines 3. NEVÜ Double Major Program Guidelines	Lecture, discussion, question and answer.	Regulations and guidelines for minors, double majors, and horizontal transfers.	
10	1. Nevşehir Hacı Bektaş Veli University Summer School Regulations 2. NEVÜ Procedures and Principles Regarding Make-Up Exams 3. NEVÜ Associate and Bachelor's Degree Student Academic Advisor Guidelines	Lecture, discussion, question and answer.	Other relevant regulations, guidelines, procedures, and principles for students include summer school, makeup exams, and academic advising.	
11	1. NEVÜ International Relations Office website https://uio.nevsehir.edu.tr/ 2. Inviting an Expert from the NEVÜ International Relations Office	Lecture, discussion, question and answer.	Providing information about exchange programs.	
12	1. The NEVÜ Library and Documentation Department website: https://kutuphane.nevsehir.edu.tr/tr		Promote library facilities and encourage visits to the library.	
13	1. NEVU Department of Health, Culture and Sports (SKS) web page https://sks.nevsehir.edu.tr/tr 2. Inviting an expert from NEVU SKS	Lecture, discussion, question and answer.	Providing information about the university's scientific, social, cultural, and sporting opportunities.	
14	Lecture notes	Lecture, discussion, question and answer.	Preparing a presentation	
15	Lecture notes	Lecture, discussion, question and answer.	Preparing resumes.	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	15	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	2,00
Final Sınavı Hazırlık	1	2,00

Activities	Weight (%)
Araştırma Sunumu	60,00
Seminer	40,00
Final	0,00

Turizm İşletmeciliği Bölümü / TURİZM İŞLETMECİLİĞİ X Learning Outcome Relation

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22
L.O. 1	1																3		3			
L.O. 2					1	2								2								
L.O. 3					3	4	5				2			3								
L.O. 4						4								3								
L.O. 5					5	4	3						3	3								
L.O. 6					3	3	3						3	3								
L.O. 7							2							3								

Table :

- P.O. 1 :** Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- P.O. 2 :** Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur
- P.O. 3 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 4 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 5 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 6 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, sentezler, analiz eder, yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 7 :** Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.
- P.O. 8 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.
- P.O. 9 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 10 :** İşletme, iktisat, yönetim ve pazarlama alanlarındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 11 :** Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 13 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 14 :** Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.
- P.O. 15 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 16 :** Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 17 :** Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.
- P.O. 18 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 19 :** Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.

- P.O. 20 :** Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.O. 21 :** İlgi, yetenek, sosyal duyarlılık ve gönüllülük çerçevesinde kişisel değişime ve gelişime değer katan disiplinler arası alanlarda kendisini geliştirebilir.
- P.O. 22 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık ,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba
- L.O. 1 :** Bulunduğu şehir ve bölge hakkında bilgi sahibi olur
- L.O. 2 :** NEVÜ ve Turizm Fakültesi hakkında bilgi sahibi olur
- L.O. 3 :** NEVÜ'de eğitim ve öğretimi düzenleyen kanun, yönetmelik ve yönergelerle ilgili bilgi sahibi olur
- L.O. 4 :** Üniversite ve Turizm Fakültesi'nin sunduğu imkan ve hizmetler hakkında bilgi sahibi olur
- L.O. 5 :** Kendisine verilen bir konuya ilişkin sunu hazırlayabilir ve sunabilir.
- L.O. 6 :** Özgeçmiş hazırlayabilir
- L.O. 7 :** Üniversite birimleri ve yöneticileri ile sundukları dereceler hakkında bilgi sahibi olur