

Yıl

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
TO104	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Turizm ve konaklama endüstrisini tanıyabilme, konaklama işletmelerinde tüm departmanları tanımak ve yönetsel faaliyetlerini kavrayabilme					
Dersin İçeriği	: Ders; Turizm ve konaklama endüstrisi, genel sınıflaması, tanımı, özellikleri, otel işletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı ve verimlilik hesaplamaları, otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonları, otel işletmelerinde organizasyon ve örgüt yapısı, franchise ve managment anlaşmaları, dış kaynak kullanımı, yeşil otelcilik, konsept ve butik oteller, ve otel işletmelerinde teknoloji kullanımı konularını içermektedir.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Atatürk Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Otel İşletmeciliği Ders Kitabı Kişisel ders notları, yazılı kaynaklar, power point sunumlar, internet v.d.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Dersin haftalık içeriğinde belirtilen konular anlatım, soru-cevap ve tartışma yöntemleri ile öğretilecektir.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Ders sektörün güncel olarak kullandığı materyal örnekleri ile desteklenecektir. Ayrıca yine sektörde aktif olarak çalışan tecrübeli otelciler derse davet edilerek bilgileri öğrencilere aktarılacaktır.					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar					
Dersin Verilişi	: Haftalık ders programında belirtilen saat, gün ve sınıfta ders yüz yüze işlenecektir.					
En Son Güncelleme Tarihi	:					
Dosya İndirilme Tarihi	: 6.02.2026					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Turizm sektöründe faaliyet gösteren konaklama işletmelerinin sınıflandırabilir.
2 Otel işletmelerinin organizasyon yapısını bilir.
3 Otel işletmelerinin departmanlarını yakından tanır.
4 Otel işletmelerinin yönetim ve yönetim fonksiyonlarını kavrar.
5 Otel içi bilgi akışını ve kullanılan raporları öğrenir.
6 Turizm endüstrisinin ne anlam ifade ettiğini anlar.
7 Otel işletmelerinin özelliklerini kavrar.
8 Otelcilik sektörünün finansman yapısı hakkında bilgi sahibi olur

Ön / Yan Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Koşul	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Turizm Endüstrisi			*Ders notlarından 'Turizm Endüstrisi' konusunun 10 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Turizm Endüstrisi ve Turizm İşletmeleri' konusunun 24 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
2.Hafta	*Otel İşletmelerinin Tarihsel Gelişimi ve Otel İşletmelerinin Özellikleri			*Ders notlarından 'Turizm Çeşitleri' konusunun 17 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinin; Tanımı, Sınıflandırılması ve Kuruluş Yeri Seçimi' konusunun 21 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
3.Hafta	*Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması ve Kuruluş Yeri Seçimi			*Ders notlarından 'Otel İşletmelerinin Tarihsel Gelişimi' konusunun 19 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Yönetim Fonksiyonları;' konusunun 25 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
4.Hafta	*Otel İşletmelerinde Yönetim Kavramı ve Fonksiyonları			*Ders notlarından 'Otel İşletmelerinin Özellikleri' konusunun 19 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Odalar Bölümü' konusunun 23 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
5.Hafta	*Otel İşletmelerinde Yönetim Kavramı ve Fonksiyonları			*Ders notlarından 'Otellerin Kuruluş Yeri Seçimi' konusunun 20 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü' konusunun 21 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
6.Hafta	*Otel İşletmelerinde Organizasyon ve Örgüt Yapısı			*Ders notlarından 'Yönetimin Temel Fonksiyonları' konusunun 17 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Satın Alma, Teslim Alma ve Depolama İşlemleri' konusunun 21 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
7.Hafta	*Otel İşletmelerinde Organizasyon ve Örgüt Yapısı			*Ders notlarından 'Otel İşletmelerinde Organizasyon ve Örgüt Yapısı' konusunun 11 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Pazarlama' konusunun 22 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
8.Hafta	*Ara Sınav					
9.Hafta	*Otel İşletmelerinde Franchise ve Managment Anlaşmaları			*Ders notlarından 'Kat Hizmetleri' konusunun 12 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Muhasebe Bölümü' konusunun 24 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
10.Hafta	*Otel İşletmelerinde Dış Kaynak Kullanımı			*Ders notlarından 'Yiyecek İçecek Bölümü Personeli' konusunun 9 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi' konusunun 26 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
11.Hafta	*Yeşil Otelcilik			*Ders notlarından 'Yiyecek İçecek Kontrol Sistemi' konusunun 14 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Bilgi Teknolojileri' konusunun 24 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
12.Hafta	*Konaklama İşletmelerinde Yeni Yaklaşımlar: Konsept ve Butik Oteller			*Ders notlarından 'Yiyecek İçecek Kontrol Sistemi' konusunun 14 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Teslim Alma' konusunun 7 sayfasına çalışılacak.	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
13.Hafta	*Otel İşletmelerinde Teknoloji Kullanımı			*Ders notlarından 'Otel İşletmelerinde Pazarlama' konusunun 13 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde İnovasyon' konusunun 21 sayfasına çalışılacak	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	
14.Hafta	*Stres Yönetimi			*Ders notlarından 'Otel İşletmelerinde Hesap Kavramı' konusunun 9 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Teknik Servis ve Güvenlik' konusunun 21 sayfasına çalışılacak	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
15.Hafta	*Genel değerlendirme			*Ders notlarından 'Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi Uygulamaları' konusunun 14 sayfasına çalışılacak. Ayrıca Otel İşletmeciliği Kitabından 'Otel İşletmelerinde Eğlence Hizmetleri Bölümü' konusunun 22 sayfasına çalışılacak	*Teorik anlatım, interaktif soru-cevap yöntemi ile konunun pekiştirilmesi	

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Araştırma Sunumu	6	2,00	12,00
Ödev	9	1,00	9,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00	28,00
Ara Sınav Hazırlık	2	4,00	8,00
Vize	1	1,00	1,00
Final Sınavı Hazırlık	2	4,00	8,00
Final	1	1,00	1,00
Derse Katılım	7	2,00	14,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	9	1,00	9,00
Toplam : 90,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 3			
AKTS : 3,00			

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	P.Ç.1	P.Ç.2	P.Ç.3	P.Ç.4	P.Ç.5	P.Ç.6	P.Ç.7	P.Ç.8	P.Ç.9	P.Ç.10	P.Ç.11	P.Ç.12	P.Ç.13	P.Ç.14	P.Ç.15	P.Ç.16	P.Ç.17	P.Ç.18	P.Ç.19	P.Ç.20	P.Ç.21	P.Ç.22
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ortalama	1,12	0,38	0,75	0,62	0	0,62	0,12	0	0,12	0,38	0,88	1,00	1,88	1,25	0,38	0,50	0,12	0,12	0,62	0,12	0,12	0,38

Ders/Program Çıktıları İlişkisi																					
P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
9	3	6	5	0	5	1	0	1	3	7	8	15	10	3	4	1	1	5	1	1	3

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

Engel Durumu/Uyarılama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarılama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.