



# ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ POZANTI MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

# Programın Tanıtımı

- **Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, 2010 – 2011 eğitim öğretim yılında öğrenci kabulüne başlamıştır.**
- **Programda turizm sektöründe çalışabilecek kalifiye turizm ara elemanlarının yetiştirilmesi hedeflenmiştir.**

# Programın Tanıtımı

**Program kapsamında,**

- **kendi kişisel gelişiminin önemini kavramış,**
- **sorumluluk sahibi,**
- **sorun çözme ve karar verme becerileri gelişmiş,**
- **çevrelerine saygı duyan bireyler yetiştirmek amaçlanmaktadır.**
- **Programının müfredatı ve ders içerikleri sektörün ihtiyaçlarına göre sürekli güncellenmektedir. Son olarak, Program ders ve içerikleri de 2023/2024 eğitim-öğretim yılında yenilenmiştir.**

# Ders Planımız

## 1. Yarıyıl Ders Planı

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR103	Ön Büro Hizmetleri	2	2+0	3	Y
TUR105	Genel Turizm	2	2+0	3	Y
TUR125	Kat Hizmetleri	2	2+0	3	Y
TUR127	Yiyecek İçecek Servisi-I	3	2+2	6	Y
TUR133	Alternatif Turizm Çeşitleri	2	2+0	3	Y
UAI101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	2+0	2	U
UIN101	İngilizce I	2	2+0	2	U
UTD101	Türk Dili I	2	2+0	2	U
Alınması Gereken Seçmeli Ders AKTS				6	
Yarıyıl AKTS Toplamı				30	

### 1. Yarıyıl Seçmeli Ders Listesi

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR123	Turizm Mevzuatı	2	2+0	3	Y
TUR129	Konukla İletişim	2	2+0	3	Y
TUR131	Turizm Coğrafyası	2	2+0	3	Y
TUR135	Genel İşletme	2	2+0	3	Y

## 2. Yarıyıl Ders Planı

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR132	Turizm Ekonomisi	2	2+0	3	Y
TUR134	Otel İşletmeciliği	2	2+0	3	Y
TUR136	Yiyecek İçecek Servisi-II	3	2+2	6	Y
TUR138	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	2	2+0	3	Y
UAI102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	2+0	2	U
UIN102	İngilizce II	2	2+0	2	U
UTD102	Türk Dili II	2	2+0	2	U
Alınması Gereken Seçmeli Ders AKTS				9	
Yarıyıl AKTS Toplamı				30	

### 2. Yarıyıl Seçmeli Ders Listesi

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR120	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	2+0	3	Y
TUR130	Dekorasyon Hizmetleri	2	2+0	3	Y
TUR140	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	2+0	3	Y
TUR142	Halkla İlişkiler	2	2+0	3	Y
TUR144	Sağlık Turizmi	2	2+0	3	Y
TUR146	Rekreasyon ve Animasyon	2	2+0	3	Y

### 3. Yarıyıl Ders Planı

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR201	Meslek Yabancı Dil-1	3	2+2	4	U
TUR219	Menü Planlama	2	2+0	3	Y
TUR221	Ön Büroda Oda İşlemleri	2	2+0	3	Y
TUR223	Otelcilik Otomasyon Sistemleri	3	2+2	6	Y
TUR225	Staj	1	0+2	8	Y
Alınması Gereken Seçmeli Ders AKTS				6	
Yarıyıl AKTS Toplamı				30	

#### 3. Yarıyıl Seçmeli Ders Listesi

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR211	Kalite Yönetim Sistemleri	2	2+0	3	Y
TUR227	Dünya Turizm Destinasyonları	2	2+0	3	Y
TUR229	Mezuniyet Çalışması I	1	0+2	3	Y
TUR231	Kongre ve Fuar Yönetimi	2	2+0	3	Y
TUR233	Gastronomi Turizmi	2	2+0	3	Y

### 4. Yarıyıl Ders Planı

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR204	Mesleki Yabancı Dil 2	3	2+2	4	U
TUR228	Ziyafet Servis Yönetimi	2	2+0	4	Y
TUR230	Turizm Pazarlaması	2	2+0	4	Y
TUR232	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	2	2+0	4	Y
TUR240	Turizmde Güncel Sorunlar	3	3+0	5	Y
Alınması Gereken Seçmeli Ders AKTS				9	
Yarıyıl AKTS Toplamı				30	

#### 4. Yarıyıl Seçmeli Ders Listesi

Kod	Ders Adı	Kredi	Saat	AKTS	Tür
TUR216	Çevre Koruma	2	2+0	3	Y
TUR218	Meslek Etiği	2	2+0	3	Y
TUR222	Konuk İlişkileri	2	2+0	3	Y
TUR236	Mezuniyet Çalışması II	1	0+2	3	Y
TUR238	Kültürel Miras ve Turizm	2	2+0	3	Y
TUR242	Genel Muhasebe	2	2+0	3	Y

# Neden Turizm ve Otel İşletmeciliği ?

- Turizm ve Otel İşletmeciliği Programından mezun olan öğrencilerimiz, **Turizm Meslek Elemanı** ünvanını almaktadırlar.

## Hedefimiz;

- genel turizm ve iletişim bilgisine sahip,
- **meslek mevzuatı ve meslek etiğini bilen;**
- **turistik kaynakların ve çevrenin korunmasına duyarlı;**
- **bilgisayarda ofis ve otel otomasyon programlarını kullanabilen;**
- **oteldeki tüm departmanların işleyişini bilen bireyler yetiştirmektir.**

# Yaz Stajı

- Öğrencilerimiz yaz dönemi boyunca Turizm sektörünün her alanında, teorik olarak öğretilen derslerin ve derslerde yapılan çeşitli uygulamaların desteklenmesi ve pekiştirilmesi amacıyla 30 iş gününü içeren stajlarını yapmaktadırlar.
- Çalışacakları işleri daha stajda iken ayarlayabilmekte ve okul bitiminde de devam etmektedirler.

# Fiziki Altyapı ve İmkanlar

- 1 adet **Bilgisayar Laboratuvarı** bulunan meslek yüksekokulumuzda **Otelcilik Otomasyon Sistemleri (Elektra)** dersleri uygulamalı olarak yapılmaktadır.
- Öğrenciler, yiyecek-içecek servisi, ziyafet servisi yönetimi, menü planlama gibi dersleri yeterli donanımı içeren ekipmanlar sayesinde uygulamalı olarak gerçekleştirebileceği 1 adet **Yiyecek-İçecek Servis Alanı ve Uygulama Mutfağına** sahiptir.
- Düzenli aralıklarla Adana ve çevresindeki işletmelere teknik geziler düzenlenmektedir.



# Otel, Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

AKADEMİK  
PERSONEL



**Bölüm Başkanı**  
**Doç. Dr. Dilek SAY**



**Doç. Dr. Dilek SAY**



**Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÇOLAK**



**Öğr. Gör. Dr. Zeynep ALBAYRAK**

# Programın İstihdam Alanları

## Programdan mezun olan öğrenciler;

- ✓ Konaklama İşletmeleri,
- ✓ Yiyecek-İçecek İşletmeleri,
- ✓ Havayolu İşletmeleri,
- ✓ Çeşitli Ulaştırma Şirketleri,
- ✓ Turizm Bakanlığı,
- ✓ Turizm Yazarlığı,
- ✓ Rent a car İşletmeleri,
- ✓ Kongre-Konferans Merkezleri,
- ✓ Turizm Enformasyon Merkezleri ve daha birçok ağırlama endüstrisi işletmelerinde çalışma olanağına sahiptirler.

# **Dikey Geçiř Sınavı (DGS) İle Geçilebilecek Lisans Programları**

- **İşletme**
- **İşletme Enformatiđi**
- **İşletme Yönetimi**
- **İşletme – Ekonomi**
- **Konaklama İşletmeciliği**
- **Konaklama ve Turizm İşletmeciliği**
- **Turizm İşletmeciliği**
- **Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik**
- **Turizm ve Otel İşletmeciliği**
- **Turizm ve Otelcilik**









