

## AKTS DERS TANITIM FORMU

### ECTS Course Description Form

#### I. BÖLÜM (Senato Onayı)

#### PART I (Senate Approval)

Dersi Açılan Fakülte /YO <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
Dersi Açılan Bölüm <b>Offering Department</b>	Turizm İşletmeciliği Tourism Management			
Dersi Alan Program (lar) <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)			Zorunlu Compulsory
Ders Kodu <b>Course Code</b>	TRM 1006			
Ders Adı <b>Course Name</b>	Otel Operasyon Yönetimi Lodging Operations Management			
Öğretim dili <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	Ders Türü <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical	
Ders Seviyesi <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	6	
Haftalık Ders Saati <b>Hours per Week</b>	3			
Notlandırma Türü <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade			
Ön koşul/lar <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
Yan koşul/lar <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
Kayıt Kısıtlaması <b>Registration Restriction</b>	Turizm İşletmeciliği öğrencilerine açılmaktadır. Available to Tourism Management students.			
Dersin Amacı <b>Educational Objective</b>	Bu ders, konaklama işletmeleri bünyesinde bulunan bölümlerin işlevlerini ve bölümlerin birbirleriyle olan ilişkileri öğretmeyi amaçlar. This course aims to teach the functions of the departments of accommodation facilities and the relations of the departments with each other.			
Ders İçeriği <b>Course Description</b>	Bu ders kapsamında ilk olarak otelciliğin tarihsel süreci ele alınmaktadır. Daha sonra, otel bölümleri olan insan kaynakları, finans, gelir yönetimi, ön büro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama ve yiyecek-icecek bölgeleri üzerinde durulmaktadır. Ayrıca bazı haftalar ilgili departman müdürleri misafir edilerek, öğrencilerin dersle ilişkili bilgilerinin artırılması ve farklı bir bakış açısı kazandırılması beklenmektedir.  Firstly, the accommodation service is discussed in historical perspective. Then, we examine the hotel departments including human resources, finance, revenue management, front office, housekeeping, sales and marketing, and food and beverage. Also, we invite hotel department managers to increase students' knowledge and gain different perspective.			
Öğrenim Çıktıları <b>Learning Outcomes</b>	ÖÇ/LO 1	Otelciliğin tarihsel gelişimini anlayabilir. Understand the hotel business in historical perspective.		
	ÖÇ/LO 2	Otel bölümlerinin işlevlerini anlayabilir. Understand the functions of hotel departments.		
	ÖÇ/LO 3	Otel bölümlerinin birbirleriyle olan ilişkilerini anlayabilir. Understand the relationship between hotel departments.		
	ÖÇ/LO 4	Otel işletmesinin fonksiyonunu tartışabilir. Discuss the functions of accommodation service.		
	ÖÇ/LO 5	Otel yöneticisinin özelliklerini ve otel yönetim türlerini anlayabilir. Understand the characteristics of hotel manager and management types of hotel business.		

#### II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)

#### PART II ( Faculty Board Approval)

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) <b>Basic Outcomes (University-wide)</b>	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 <b>PO1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.			x	x	
	PÇ2 <b>PO2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin birimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.				x	x
	PÇ3 <b>PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekligi bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	x	x	x	x	
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					

	<b>PO4</b>	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development					
	<b>PC5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x				x
	<b>PO5</b>						
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	<b>PC6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranışma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.			x		
	<b>PO6</b>						
	<b>PC7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsalştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);		x		x	
	<b>PO7</b>						
	<b>PC8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					x
	<b>PO8</b>						
	<b>PC9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);	x		x		x
	<b>PO9</b>						
	<b>PC10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranışır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);			x	x	
	<b>PO10</b>						
	<b>PC11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)				x	
	<b>PO11</b>						
	<b>PC12</b>	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).					
	<b>PO12</b>						
Daire/YO Çıktıları Subject Specific Outcomes	<b>PC13</b>	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahiptir. To have comprehensive and systematic knowledge of concepts, theories, principles and facts related to tourism management.	x				
	<b>PO13</b>						
	<b>PC14</b>	İşletmecilik (finans-muhasebe, insan kaynakları yönetimi, pazarlama, araştırma-geliştirme vb.) ve yönetim (örgütleme, planlama, koordinasyon, motivasyon, kontrol etme) bilgilerini turizm sektörüne uygulayabilir. Apply knowledge of business administration (finance-accounting, human resources management, marketing, research and development, etc.) and management (organising, planning, coordinating, motivating, controlling) to the tourism sector.					x
	<b>PO14</b>						
	<b>PC15</b>	TURİZM SEKTÖRÜNDeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanır, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayıp uyum sağlayabilir. Recognise the stakeholders in the tourism sector (tourists, hotels, restaurants, agencies, tour operators, suppliers, competitors, etc.), understand and adapt to the relationship between these stakeholders, sectoral dynamics and developments.		x			
	<b>PO15</b>						
	<b>PC16</b>	Yazılı ve sözlü iletişim araçlarına hâkim olarak, etkin bir iletişim kurabilen, gerekli sunum / poster / rapor vb. çıktıları oluşturabilir, kendisini en az iki farklı dilde ifade edebilir. To be able to communicate effectively by mastering written and oral communication tools, to be able to create the necessary presentations/posters/reports etc., to be able to express himself/herself in at least two different languages.					
	<b>PO16</b>						
	<b>PC17</b>	Farklı kültürleri tanır; dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri ve kültürel miras unsurlarını bili. Recognises different cultures; knows the touristic values and cultural heritage elements in the world and in Türkiye					
	<b>PO17</b>						

**Program Çıktıları**  
**Discipline Specific**  
**Outcomes (program)**

<b>PÇ18</b>	Turizm işletmeciliği ile ilgili teknolojik (bilgisayar yazılımlarını, otomasyon sistemlerini ve bilişim teknolojilerini) ve mesleki gelişmeleri takip eder, değişimleri işletmesine uyarlar ve bu gelişmelere göre bilgi, beceri ve yetkinliklerini artırır.  information technologies) and professional developments related to tourism management, adapts the changes to the business and increases knowledge, skills and competences according to these developments.				
<b>PO18</b>				x	
<b>PÇ19</b>	Görev yaptığı işletme içerisinde takım çalışması yapar, işletmenin paydaşları ile iş birliğini geliştirir ve işletmenin toplumu etkileyen boyutlarında (ekonomik, sosyal, çevresel, kültürel) bilgi ve bilince sahip olur.				
<b>PO19</b>	To be able to work in a team within the business, to develop co-operation with the stakeholders of the business and to have knowledge and awareness in the dimensions of the business that affect the society (economic, social, environmental, cultural).				
<b>PÇ20</b>	Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, misafirlerin özel hayatına, kişisel güvenliğe, kültürel farklılığı ve çevreye karşı duyarlı davranışarak gerekli hassasiyeti gösterir.				
<b>PO20</b>	Demonstrates the necessary sensitivity to the private life of the guests, personal safety, cultural diversity and the environment by being aware of professional ethics and professional responsibility.				
<b>PÇ21</b>	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olur ve uygulanabilecek araştırma yöntemlerini kullanarak turizm işletmelerinin hizmet üretim süreçlerini çözümler, olası problemleri tanımlar, alternatif çözümleri tasarlars ve çözümleri planlar, uygular ve denetler.				
<b>PO21</b>	To have the knowledge and ability of scientific research in the field of tourism management and to analyse the service production processes of tourism enterprises by using research methods that can be applied, to identify possible problems, to design alternative solutions and to plan, implement and supervise solutions.				
<b>PÇ22</b>	Mesleği ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.), temel değer ve ilkeleri izleyerek bunlara uygun davranışır; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal çevrenin korunması ve sürdürülebilirlik konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur.				
<b>PO22</b>	etc., basic values and principles related to the profession; has sufficient knowledge and awareness about occupational safety, occupational health, social security rights, quality control and management, protection of the natural environment and sustainability.				
<b>PÇ23</b>	düşünçeyle belirleyebilir ve karşılaşabilecek olası sorunlara bireysel veya ekip olarak yaratıcı ve yenilikçi çözüm önerileri geliştirir.		x		x
<b>PO23</b>	To be able to identify the source of current problems in the tourism sector with critical thinking and develop creative and innovative solutions to possible problems that may be encountered individually or as a team.				
<b>PÇ24</b>	Yaşam boyu öğrenme ve gelişme ihtiyacının farkında olarak, gerekli kaynaklara erişim sağlayabilir, kaynaklardan edindiği bilgiyi yorumlayabilir ve edinilen bilgiyi temel nicel ve nitel yöntemlerle değerlendirebilir.				
<b>PO24</b>	Being aware of the need for lifelong learning and development, can access the necessary resources, interpret the information obtained from the sources and evaluate the acquired knowledge with basic quantitative and qualitative methods.				

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşüler)**  
**PART III ( Department Board Approval)**

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
<b>K/S 1</b>	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Course syllabus	D1				
<b>K/S 2</b>	2	Konaklama endüstrisine giriş Introduction to accomodation	D1				D1
<b>K/S 3</b>	3	İnsan kaynakları Human resources		D1	D1		
<b>K/S 4</b>	4	Finans Finance		D1	D1		
<b>K/S 5</b>	5	Gelir yönetimi		D1	D1		

Öğreten Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları  Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 6	6	Revenue management Ön büro, misafir ilişkileri Front office, guest relations	D1	D1			
	K/S 7	7	Ara Sınav 1 Midterm 1	D1	D1	D1	D1	
	K/S 8	8	Kat hizmetleri Housekeeping	D3			D3	
	K/S 9	9	Satış ve Pazarlama Sales and Marketing			D3		
	K/S 10	10	Yiyecek-içecek Food and Beverage		D3	D3		
	K/S 11	11	Ödev-sunum Assignment-presentation	D2	D2	D2	D2	
	K/S 12	12	Ödev-sunum Assignment-presentation	D2	D2	D2	D2	
	K/S 13	13	Ödev-sunum Assignment-presentation	D2	D2	D2	D2	
	K/S 14	14	Tekrar Review	D2-3	D2-3	D2-3	D2-3	
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları  Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make- Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telafi Kuralı Make-Up Rule		
	D1	Ara Sınav 1 Midterm Exam 1	30%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching		Öğrenci, okul yönetmeligine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Ödev Assignment	10%	Sunum ve Rapor Presentation and Report				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching				
	TOPLAM / SUM			100%				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	<p>Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.</p> <p>Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.</p>							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	<p>Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecektir.</p> <p>Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.</p>				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
					A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59
					A-	85-94	C-	50-54
					B+	80-84	D+	45-49
					B	75-79	D	40-44
					B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week				39	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical						
	6	Saha Çalışması Field Work						
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student							
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesi yapması beklenen hazırlık saatı The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam				35	
	8	Ders Öncesi Hazırlık	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta)				14	

9	<b>Preperation for the Course</b>	Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
10	<b>Ders Tekrarı Review</b>	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
11	<b>Final Sınavı Final Exam</b>	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	35
12	<b>Ofis Saati Office Hours</b>	1 saat 1 hour	14
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			<b>181</b>

#### IV. BÖLÜM

##### IV. PART

<b>Öğretim Elemanı Instructor</b>	<b>İsim Soyisim Name Surname</b>	Dr. Sezer Karasakal		
	<b>E-posta E-mail</b>	sezer.karasakal@antalya.edu.tr	<b>Ofis Office</b>	B2-56
	<b>Görüşme saatleri</b>  <b>Office Hours</b>	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)  3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
<b>Ders Materyalleri Course Materials</b>	<b>Zorunlu Mandatory</b>			
	<b>Önerilen Recommended</b>	<a href="#">David K. HAYES &amp; Jack D. NINEMIER, Hotel Operations Managements 2nd Edition, Pearson Prentice Hall.</a>		
<b>Diğer Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmadıa içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.  It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	<b>Engelli Öğrenciler Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.  Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	<b>Güvenlik Konuları Safety Issues</b>			
	<b>Esneklik Flexibility</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.  Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-