

Genel Bilgi

1986-1987 Öğretim yılında Turizm Programı adıyla kurulmuştur. 2001-002 öğretim yılında Meslek Yüksekokulları Geliştirme Projesi kapsamına alınmış, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı adını almıştır. 2009 yılında ise Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümüne bağlı Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı'na dönüştürülmüştür. Bölümümüzde 1 Yrd. Doç, 4 öğretim görevlisi görev yapmaktadır. Bölümü yaklaşık her yıl 100 öğrenci alınmaktadır. Zorunlu ve seçmeli derslerle birlikte staj eğitimi tamamlayan öğrenciler Turizm ve Otelcilik Meslek Elamanı unvanını almaktadır. Bölümümüzden mezun olan öğrenciler, turizm sektöründe çeşitli kademelerde çalışmakla birlikte, DGS sınavlarına girerek, başta Turizm ve Otel işletmeciliği lisans bölümleri olmak üzere İşletme ve İktisat ile ilgili tüm lisans bölümlerine dikey geçiş yapabilmektedir. KPSS sınavlarında başarılı olmalı durumunda da kamuda çalışabilmektedir. Bölümü başarıyla tamamlayanlara ön lisans diploması verilir. Niğde Üniversitesinde öğrenim gören öğrenciler bazı derslerden Niğde Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav yönetmeliğine göre bazı derslerden muaf olabilirler. Öğrencilerin derslerden muaf olmaları için belirlenen süreler içerisinde derslerden muaf olmak üzere başvuruları ve yüksekokul yönetim kurullarından onay almaları gerekmektedir. Adayların mezun olabilmeleri için, Programda mevcut olan dersleri başarıyla tamamlaması (toplam 120 AKTS) ve 4.00 üzerinden en az 2.00 ağırlıklı not ortalaması elde etmesi gerekmektedir. Niğde Üniversitesinde yapılan sınavlar Bologna sürecinde öğrenci iş yüküne uygun olarak Niğde Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav yönetmeliğine göre yapılır. Bölümümüzde bilimsel çalışmalar yoğun olarak yapılmaktadır.

Amaç ve Hedefler

Amaç:

Temel turizm bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Turizm Meslek Elemanı yetiştirmektir. Atölye ve uygulama sahası imkanlarıyla buluşturulan öğrencilerimize, öğrenimleri sürecinde sektörde aktif olarak çalışma olanağı sağlamaktır.

Hedef:

Bölümümüzün başlıca hedefleri ülkemizin ihtiyaç duyduğu ara eleman yetiştiren bölümleri arasında tercih edilen bir bölüm konumuna gelmektir. Gerekli bilimsel ve sosyal yetilerle donatılmış, bir üst seviyedeki eğitimleri takip edebilen, çalışacakları ortamlarda kritik düşünme ve liderlik becerilerine sahip, disiplinler arası işbirliği sağlayabilen, yönetici özelliklerine sahip, yenilikçi, özgün çözümler üretebilen Turizm Meslek Elemanı yetiştirmektir.

Düzy-Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve Verilen Derece

Programı başarıyla tamamlayan öğrencilere **TURİZM MESLEK ELEMANI ÖNLİSANS DERESESİ** verilecektir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı önlisans programı 120 ECTS kredisinden oluşan 2 yıllık bir önlisans programdır. Program, Bologna Süreci'nin "Yükseköğretimde Avrupa Yeterlilikler Üst Çerçevesi (QF-EHEA)"nde tanımlanan "Birinci Düzey (First Cycle)" ile "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)" 'nde tanımlanan "6. Düzey" yeterlilikleri için belirlenmiş olan AKTS kredi koşullarını ve düzey yeterliliklerini; aynı zamanda, "Avrupa Yaşam Boyu Öğrenme Yeterlilikler Çerçevesi (EQF-LLL)" nde tanımlanan "6. Düzey" yeterliliklerini sağlamaktadır.

Kabul Koşulları

Türk öğrenciler, **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ programına** Öğrenci Seçme & Yerleştirme Merkezinin (ÖSYM) yaptığı Yüksek Öğretime Giriş (YGS) sonucuna göre kabul edilirler. ÖSYM tarafından düzenlenen Yüksek Öğretime Giriş (YGS) sınavında başarılı olanların YGS6 puan türündeki tercih sıralamasına göre yerleştirmesi yapılır.

Yabancı uyruklu öğrenciler, programa üniversiteye yaptıkları direkt başvuruların değerlendirilmesi sonucunda kabul edilir. Daha fazla bilgi için Kurumsal Bilgileri menüsünde yer alan Lisans ve Ön Lisans Kabul Prosedürleri ve Kayıt Prosedürleri bölümünü ziyaret ediniz.

Daha fazla bilgi için lütfen Niğde Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Ofisi ile irtibata geçiniz.

İletişim:

Uluslararası İlişkiler Ofisi

Niğde Üniversitesi, Kampüs, BorYolu, Niğde, TÜRKİYE

Tel: 0 388 225 21 48 begin_of_the_skype_highlighting end_of_the_skype_highlighting

Faks: 0 388 225 23 85

E-posta: erasmus@nigde.edu.tr

Web: <http://www.nigde.edu.tr/uluslararasi/index.php>

Önceki Öğrenmenin Tanınması

Niğde Üniversitesi yaşam boyu öğrenme ilkesini esas alarak, daha önce bir başka kurumda alınmış dersleri tanıy ve bu derslerin öğrenme çıktıları Niğde Üniversitesi'nde kayıtlı programınkilerle uyumlu olduğu takdirde mezuniyet kredisinden muaf tutar. Öğrenme çıktılarının uyumu ve muafiyet konularına Yükseköğretim Kurulu tarafından ilgili yasa ve yönetmeliklere uygun olarak karar verilir.

Program Profili

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, öğrencilerin en yeni teknolojileri takip etmeleri ve öğrenmeleri için yüksek kalitede bir program sunmak ve aynı zamanda uygulamalı ve teorik araştırmalara katılımlarını sağlamak için kurulmuştur. Önlisans programı, ortak eğitim stratejisi ve pratik yaparak deneyim kazandırma anlayışına uygun olarak hazırlanmıştır. Böylece teknolojiye yeni trendlerin kolayca uyarlanması mümkün olacaktır. Program öncelikli olarak İşletmecilik, Servis Uygulamaları, Mutfak Uygulamaları ve Satış- Müşteri İlişkileri alanlarını içermektedir. Bu sebeple öğrencilere İletişim, Pazarlama, Mutfak ve Servis farklı alanlarını anlama, Turizm alanında en az bir uzmanlık alanında uzmanlaşma ve yaratıcı ve birleştirici etkinliklerine katılma becerilerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Turizm ve Otel İşletmeciliği önlisans programı (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde Birinci Düzey, TYYÇ'de 5. Düzey), mezunlarına ileri düzeyde bilgi, beceri ve yetkinlik gerektiren mesleki uygulama alanlarına, araştırma alanlarına, lisans programlarına geçiş yeterlilikleri kazandıran akademik ağırlıklı bir programdır. Programın, "Eğitimde Uluslararası Standart Sınıflandırması (ISCED) 2011" ve "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"ne göre sınıflandırması ve eğitim alanı kodları aşağıda verilmiştir:

•**ISCED Eğitim Alan Kodu:** 8-Hizmetler

•**ISCED Program Yeterlilik Düzeyi:** 5. Düzey, **Categorisi (Profili): 8, Alt Kategorisi: 81** - mesleki ağırlıklı önlisans derecesi

•**Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu:** 81 - Kişisel Hizmetler

•**Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili):** Akademik ağırlıklı "5. Düzey" önlisans derecesi

Eğitim Öğretim Metodları

Niğde Üniversitesi'ndeki programlarda en çok kullanılan eğitim-öğretim yöntemleri aşağıda verilmiştir. Programlar, amaç ve hedeflerine göre, bu listede sıralanan yöntemlerin çoğunu kullanmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının, hedeflediği program öğrenme çıktılarına ulaşmak için, programın tümünde kullandığı eğitim-öğretim yöntemleri "program öğrenme çıktıları" kısmında, programdaki bir dersle ilgili yöntemler ise "ders tanıtım ve uygulama bilgileri" kısmında yer almaktadır.

Kullanılan Eğitim-Öğretim Yöntemlerinden Örnekler

- Ders & Sınıf İçi Etkinlikler
- Atölye Çalışması
- Grup Çalışması
- Okuma
- Ödev
- Proje Hazırlama

- Seminer
- Staj
- Teknik Gezi
- Web Tabanlı Öğrenme
- Uygulama
- Yerinde Uygulama
- Mesleki Faaliyet
- Sosyal Faaliyet
- Alan Çalışması

Örneklerle Birlikte Mezunların Mesleki Profilleri

Turizm sektörünün küresel bir doğaya sahip olmaları, Türkiye, Avrupa ve başka yerlerde kariyer imkanları sunmaktadır. Mezunlarımız kişisel ilgi alanları ve tercihlerine göre servis, mutfak, bar, önbüro, pazarlama ve yönetim gibi pek çok alanda çalışabilirler. Mezunlarımız, servis hizmetleri, mutfak hizmetleri, önbüro işlemleri, bar hizmetleri, çamaşırhane ve ütü hizmetleri, otel otomasyon uygulamaları gibi faaliyet gösteren Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmeler (KOBİ), büyük ölçekli şirketler ve çok uluslu firmalarda istihdam olanağı bulabilirler. Türkiye ve yurtdışındaki üniversitelerde ilgili lisans programlarına başvurarak lisans eğitimine devam edebilirler.

Yeterlilik Ölçütleri & Yönetmelikler

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ önlisans programından mezun olarak bu alanda yeterlilik kazanabilmek için,

- ders planındaki 240 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak
- 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir
- 60 iş günü (16 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "**Niğde Üniversitesi Önlisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği**"

Akademik İlerleme Olanakları

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİ** bölümünde ya da bölümle ilgili alanlarda Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı (DGS) ile lisans programlarına başvurabilir. Dikey Geçiş Sınavı ile yerleştirildikleri lisans programlarında intibak eğitimi başardıktan sonra 3. sınıftan itibaren lisans eğitimine devam ederler.

Sınav Yönetmelikleri, Değerlendirme ve Not Sistemi

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ programı süresince öngörülen program öğrenme çıktılarının elde edilip edilmediğini ölçmek için kullanılan yöntemler aşağıda belirtilmiştir. ders üniteleri ile ilgili çıktılar ise ders tanımının yer aldığı kısımda final notlarına sağladığı katkı ile birlikte gösterilmiştir

- Ara Sınav
- Final Sınavı
- Telafi Sınavı
- Kısa Sınav
- Ödev Değerlendirme
- Rapor Sunma
- Bilgisayarla Sunum Yapma
- Belge Sunma

Sınavlar:

Öğrencilerin, **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** programı müfredatında yer alan her bir ders ünitesinin öngörülen öğrenme çıktılarını elde etmede ne kadar başarılı oldukları, dönem içi etkinliklerle ve her dönem sonunda yapılan final sınavlarıyla ölçülmektedir.

Dönem içi faaliyetlerin değerlendirilmesi, yönetmelikle belirlenen önlisans programlarındaki bütün dersler için zorunlu değerlendirme yöntemleri olarak en az sayıda ara sınav, bir ödev ve kısa sınav (quiz) içerir.

Programlar, eğitim amaç ve hedeflerini sağlamak amacıyla program ve ders düzeyinde sonuçların başarısını ölçmedeki ihtiyaca bağlı olarak dönem içi faaliyetlerde daha fazla değerlendirme yönteminin tanımlanması için teşvik edilmektedir. Her ders için kullanılan değerlendirme yöntemlerinin niteliği ve sayısı, dönem sonu notuna olan katkıları ile birlikte ders açıklamaları bölümlerinde "Ölçme ve Değerlendirme" başlığı altında verilmiştir. Bu düzenlemeler her dönem başında, önceden ilan edilir ve web sitesinde ders tanımları bölümleri yayınlanır.

Ara sınav ve final sınavları üniversite tarafından belirlenen ve ilan edilen tarih, yer ve zamanlarda yapılır. Öğrencilerin dönem sonu notları, ara sınav, ödev değerlendirme, kısa sınavlar, final sınavı ve varsa diğer değerlendirme sonuçlarına dayanarak öğrencilerin devam şartını sağlamasını da dikkate alınarak öğretim elemanları tarafından verilir.

Dönem sonu notunun belirlenmesinde dönem içi faaliyetlerinin katkısı en fazla % 40 olabilir ve final sınavının katkısı Yönetmelikle belirlenen tüm lisans programlarındaki tüm dersler için en az % 40 ve en fazla % 60 olur.

Bir ara sınav, ödev, kısa sınav ve / veya final sınavı gerektirmeyen işe yerleştirme gibi dersler, ilgili bölümlerin yönetimleri tarafından belirlenir ve bu dersler için belirli değerlendirme ve not verme yöntemleri yukarıda anlatılan kanallar yoluyla duyurulur. Bu tür faaliyetlerin değerlendirilmesi Senato tarafından belirlenen ilkeler doğrultusunda yapılır ve Başarılı ya da Başarısız olarak değerlendirilir.

Değerlendirme:

Bir öğrencinin başarısı her ders için tanımlanan her bir değerlendirme (dönem içi çalışmalar ve final) için öğretim elemanı tarafından değerlendirilir. Değerlendirme 100 tam puan üzerinden yapılır ve dönem sonunda standart sapma ve sınıfın not ortalaması dikkate alınarak ilkeleri Senato tarafından belirlenen bağıl değerlendirme yöntemi kullanılarak harf notuna dönüştürülür.

Detaylı bilgi için "**Not Değerlendirme**" bölümünü ziyaret ediniz.

Mezuniyet Koşulları

Bir öğrencinin **TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ** programından mezun olabilmesi için aşağıdaki koşulları karşılaması gerekmektedir:

- ders planındaki 120 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak
- 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir
- 60 iş günü (16 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "**Niğde Üniversitesi Önlisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği**"

Öğretim Türü

Niğde Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği önlisans programı, tam zamanlı ve yüz yüze eğitim vermektedir.

Not Değerlendirme

Başarı Notu:

Sınavlardan alınan puanlar 100 üzerinden değerlendirilerek başarı puanı belirlenir. Bir derste başarı durumu başarı notu ile belirlenir. Başarı notu o derse ait yarıyıl içinde yapılan çalışmalarda sağlanan yarıyıl içi başarı notu ile yarıyıl sonunda yapılan genel sınavlarda sağlanan başarı notunun birlikte değerlendirilmesiyle belirlenir. Yarıyıl içinde yapılan çalışmalar; ders ve uygulamalarda devam durumu, arazi çalışmaları, uygulama, ödev, proje, staj, atölye, seminer, laboratuvar ve benzeri çalışmalardır. Öğrencinin yarıyıl içi başarı notunun belirlenmesinde, bu çalışmalar akademik takvimde belirlenen yarıyılın son haftasında belirli oranda ara sınav ile birlikte değerlendirilebilir. Genel sınavın ders başarı notuna etkisi en az % 40 en çok % 60 olabilir. Yarıyıl içi başarı notunun ve genel sınavın başarı notuna etki oranları ve öğrencinin başarılı sayılması için yarıyıl içi çalışmaların uygulama şekli, dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından yarıyılın ilk iki haftası içinde öğrencilere duyurulur.

Başarı notunun hesaplanmasında bağıl değerlendirme sistemi kullanılır. Bağıl değerlendirmede o dersi alan tüm öğrencilerin aldıkları ders başarı puanlarının aritmetik ortalaması ve istatistiksel dağılımı dikkate alınır. Bağıl değerlendirme sisteminin uygulama esasları Senato tarafından belirlenir.

Ders başarı notları ve katsayıları aşağıdaki şekilde belirlenir:

| Başarı Notları (harf ile) | Katsayılar |
|----------------------------------|-------------------|
| AA | 4,00 |
| BA | 3,50 |
| BB | 3,00 |
| CB | 2,50 |
| CC | 2,00 |
| DC | 1,50 |
| DD | 1,00 |
| FD | 0,50 |
| FF | 0,00 |

Başarı Notlarından:

- a) S: Kredisiz derslerde başarılı,
- b) U: Kredisiz derslerde başarısız,
- c) P: Yıllık derslerde birinci yarıyıl sonunda başarılı,
- d) EX: Üniversitenin yaptığı muafiyet sınavında başarılı,
- e) NI: Ağırlıklı ortalamaya katılmayan derslerin notu,
- f) NA: Derse devam ve/veya uygulama şartını yerine getirmediğinden, genel sınavlara girme hakkı olmadığı için başarısız,
- g) T: Transfer edilen dersin notu olarak tanımlanır.

Bir dersten AA, BA, BB, CB, CC, S ve EX notlarından birini alan öğrenci o dersi başarmış sayılır. Bir veya birkaç dersten DC veya DD notu alan öğrenci, dersin alındığı yarıyıldaki ders kayıt formuna yazarak kayıt yaptırdığı tüm derslerin akademik ortalaması 2,00 ve üzerinde ise o dersi/dersleri başarmış sayılır.

T notu; Üniversitenin diğer bölümlerinden veya başka bir üniversiteden geçiş yapan öğrencilere, daha önce almış oldukları ve eşdeğerliği bölüm başkanlığının önerisi üzerine fakülte/yüksekokul kurulunca kabul edilen dersler için verilir. Akademik not ortalaması hesaplarına katılmaz.

Akademik ortalama

Öğrencilerin başarı durumu; yarıyıl akademik ortalaması ve genel akademik ortalamaları hesaplanarak belirlenir. Bir dersin kredisi ile o dersten alınan başarı notunun katsayısının çarpımı o dersin ağırlıklı puanını verir.

Yarıyıl akademik ortalaması, ders planında o yarıyıldaki bulunan derslerden alınması gerekenlerin ağırlıklı puanları toplamının, derslerin kredi toplamına bölünmesi ile bulunur. Yıllık dersler bahar yarıyılı akademik ortalamasına dahil edilir.

Genel akademik ortalama, öğrencinin öğrenim süresi içinde almak zorunda olduğu bütün derslerden aldığı başarı notları esas alınarak hesaplanacak ağırlıklı puanlar toplamının, alınan derslerin kredi toplamına bölünmesiyle bulunur.

Akademik ortalama hesaplanırken virgülden sonra iki basamak alınır. Virgülden sonraki üçüncü basamaktaki sayı 5 veya daha büyük olduğunda ikinci basamaktaki sayı bir arttırılır.

Yan dal, çift ana dal dersleri ile eğitim-öğretim planında yer almasına rağmen S ve T notları alınan dersler akademik ortalama hesaplamalarında dikkate alınmaz. Öğrencinin tekrar ettiği dersler varsa, o derslerden aldığı en son not akademik ortalamaya dahil edilir.

Öğrenciler, eğer isterlerse, akademik ortalamalarını yükseltmek için DD, DC ve CC notlarını aldıkları dersleri tekrar alabilirler. Bu derslerden aldıkları en son not akademik ortalamaya dâhil edilir.

Programın Program Çıktıları

1. Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2. Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3. Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4. Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5. Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6. Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7. Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
8. Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
9. Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
10. Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

Programın Öğrenim Çıktıları

1. Genel turizm bilgi ve kültürüne sahip olabilme
2. Turizme yönelik düşünmeyi geliştirme.
3. Turizme yönelik temel hizmet becerilerini kazandırma
4. Turizm kavramlarına yönelik araştırma ve incelemeye yöneltme
5. Bilimsel, sistemli ve mantıklı düşünebilmeyi öğretme
6. Uygulamalı eğitimle, uygulamalı bilimlerle olan ilişkiyi anlamasını sağlama.
7. Güncel turistik olaylarda sorunlara karşı pratik düşünebilme ve pratik çözüme yönelik doğru karar verme becerisini geliştirebilme.
8. Turistik olayların swot analizini yapabilmesine yönelik olarak örnek olaylar araştırma avantajlar, fırsatlar, dezavantajları bulma ve çözme
9. Çevreye duyarlı, çevreci ve çevreyi koruyucu olmasını sağlama.
10. İstikrarlı, disiplinli ve başarılı davranışları kazandırma.
11. Karşılaşılabilecek zorlukları aşmaya yardımcı olabilecek düşünme ve karar verme yeteneği kazandırma.
12. Karşılaşılabilecek sorunlarda tümevarım ve tümdengelim düşünme yeteneğiyle yaklaşabilmeyi geliştirme.

1.Sınıf Ders Planı

| I. YARIYIL | | | | | II. YARIYIL | | | | |
|---------------|--------------------------------------|-----------|----------|-----------|---------------|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|
| Dersin Kodu | Dersin Adı | T | P | AKTS | Dersin Kodu | Dersin Adı | T | P | AKTS |
| NTO1001 | Genel Turizm | 3 | 0 | 3 | NTO1002 | İnsan Kaynakları Yönetimi | 2 | 0 | 3 |
| NTO1003 | Kat Hizmetleri | 3 | 0 | 3 | NTO1004 | Mesleki Yabancı Dil I | 4 | 0 | 3 |
| NTO1005 | Konukla İletişim | 2 | 0 | 4 | NTO1006 | Otel İşletmeciliği | 2 | 0 | 5 |
| NTO1007 | Ön Büro Hizmetleri | 2 | 0 | 5 | NTO1008 | Satış Yönetimi | 6 | 0 | 12 |
| NTO1009 | Turizm Ekonomisi | 2 | 0 | 4 | TDL1012 | Türk Dili II | 2 | 0 | 2 |
| NTO1011 | Turizm Coğrafyası | 2 | 0 | 4 | YDL1014 | Yabancı Dil II | 3 | 0 | 3 |
| TDL1011 | Türk Dili I | 2 | 0 | 2 | ATA1016 | Atatürk İnkeleri Ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 2 |
| YDL1013 | Yabancı Dil I | 3 | 0 | 3 | | | | | |
| ATA1015 | Atatürk İnkeleri Ve İnkılap Tarihi I | 2 | 0 | 2 | | | | | |
| TOPLAM | | 21 | 0 | 30 | TOPLAM | | 21 | 0 | 30 |

2.Sınıf Ders Planı

| III. YARIYIL | | | | | IV. YARIYIL | | | | |
|---------------|--|-----------|----------|-----------|---------------|-----------------------------------|-----------|----------|-----------|
| Dersin Kodu | Dersin Adı | T | P | AKTS | Dersin Kodu | Dersin Adı | T | P | AKTS |
| NTO2001 | Tur Operatörlüğü Ve Seyahat Acenteciliği | 2 | 0 | 2 | NTO2002 | Menü Planlama | 3 | 0 | 2 |
| NTO2003 | Mesleki Yabancı Dil II | 4 | 0 | 2 | NTO2004 | Ön Büroda Oda İşlemleri | 2 | 0 | 2 |
| NTO2005 | Otelcilik Otomasyon Sistemleri | 4 | 2 | 3 | NTO2006 | Turizm Pazarlaması | 3 | 0 | 2 |
| NTO2007 | Turizm Mevzuatı | 2 | 0 | 2 | NTO2008 | Kat Kontrolü | 2 | 0 | 2 |
| | Seçmeli Dersler | | | 13 | | Seçmeli Dersler | | | 14 |
| | Endüstriye Dayalı Eğitim(Staj)I | | | 8 | | Endüstriye Dayalı Eğitim(Staj)II | | | 8 |
| TOPLAM | | 12 | 2 | 30 | TOPLAM | | 10 | 0 | 30 |

Seçmeli Ders en az 13 AKTS

Seçmeli Ders en az 14 AKTS

2. SINIF SEÇMELİ DERSLER

| III. YARIYIL | | | | | IV. YARIYIL | | | | |
|--------------|--------------------------------|---|---|------|-------------|------------------------------|---|---|------|
| Dersin Kodu | Dersin Adı | T | P | AKTS | Dersin Kodu | Dersin Adı | T | P | AKTS |
| NTO2011 | Barda Servis | 4 | 2 | 6 | NTO2012 | İşçi Sağlığı Ve İş Güvenliği | 2 | 0 | 2 |
| NTO2013 | Yiyecek İçecek Servisi I | 4 | 2 | 7 | NTO2014 | Yiyecek İçecek Servisi II | 4 | 2 | 5 |
| NTO2015 | 2 Yabancı Dil I | 2 | 0 | 2 | NTO2016 | 2 Yabancı Dil II | 4 | 0 | 3 |
| NTO2017 | İşletme Yönetimi I | 3 | 0 | 5 | NTO2018 | İşletme Yönetimi II | 3 | 0 | 5 |
| NTO2019 | Meslek Etiği | 2 | 0 | 2 | NTO2020 | Ziyafet Servisi Yönetimi | 5 | 0 | 7 |
| NTO2021 | Gıda Personel Hijyeni | 4 | 0 | 7 | NTO2022 | Dekorasyon Hizmetleri | 2 | 0 | 3 |
| NTO2023 | Turizm Coğrafyası II | 2 | 0 | 3 | NTO2024 | Mutfak Ürünleri | 3 | 4 | 6 |
| NTO2025 | Pişirme Yöntemleri I | 3 | 3 | 6 | NTO2026 | Pişirme Yöntemleri II | 3 | 3 | 6 |
| NTO2027 | Oda Servisi | 4 | 2 | 6 | NTO2030 | Genel Alan Kontrolü | 2 | 0 | 2 |
| NTO2031 | Muhasebe | 4 | 0 | 5 | NTO2032 | Çamaşırhane Kontrolü | 2 | 0 | 3 |
| NTO2033 | Araştırma Yöntem Ve Teknikleri | 2 | 0 | 2 | NTO2034 | Kalite Yönetim Sistemleri | 2 | 0 | 2 |
| NTO2035 | Bilgi Ve İletişim Teknolojisi | 1 | 2 | 4 | | | | | |
| NTO2037 | Temel Hukuk | 2 | 0 | 4 | | | | | |
| NTO2009 | İş Organizasyonu | 3 | 0 | 3 | | | | | |

Akademik Kadro

| Unvan | Ad Soyad | Bölüm |
|-----------|---------------|-----------------------------------|
| Öğr. Gör. | Ruhan İRİ | Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri |
| Öğr. Gör. | Murat GÜRÜN | Otel,Lokanta ve İkram Hizmetleri |
| Öğr. Gör. | Cengiz DOĞAN | Turizm ve Otel İşletmeciliği |
| Öğr. Gör. | Hicran AYASUN | Turizm İşletmeciliği |

İletişim

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

Program Öğretim Elemanları

| | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Bölüm Başkanı | Yrd. Doç. Dr. Hasan Hüseyin TÜRKMEN | hhturkmen@nigde.edu.tr | +90 388 211 29 55 |
| Bölüm Başkan Yardımcısı | Öğr. Gör. Ruhan İri | ruhaniri@hotmail.com | +90 388 211 29 61 |

Bölüm Farabi Koordinatörü Öğr. Gör. Murat GÜRÜN
Bölüm Mevlana Koordinatörü Öğr. Gör. Cengiz DOĞAN
Bölüm Sekreteri Nilüfer SARIDAĞ

muratguruntr@hotmail.com +90 388 211 29 60
cdogan7@mynet.com +90 388 211 29 59
tmbsekreter@gmail.com +90 388 211 29 56

Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Süleyman Fethi Cad.
51100 Niğde

Fax: 0+90 388 211 28 75