


T. C.  
MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Taliim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

Sayı: 162	Konu: Sakarya "Özel Otağ Otelcilik kursuna ait Servis-Bar, Ön Büro, Kat Hizmetleri, Mutfak (Yemek Pişirme), Müşteri Psikolojisi, Genel Turizm ile İlk Yardım Kursu Programı"nın kabulü.
Tarihi: 23.11.1989	
Önceki Kararın Sayısı:	
Önceki Kararın Tarihi:	

Özel Öğretim Kurumları Dairesi Başkanlığının 18.10.1989 tarih ve 34132 sayılı teklif yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülerek uygun bulunan Sakarya "Özel Otağ Otelcilik Eğitim Merkezi Kursu"na ait Servis-Bar, Ön Büro, Kat Hizmetleri, Mutfak (Yemek Pişirme), Müşteri Psikolojisi, Genel Turizm ile İlk Yardım Kursu Programı'nın, bağlı örneğine göre kabulü hususunun Bakan'a arzı kararlaştırıldı.

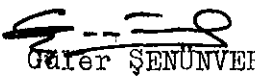
  
Doç. Dr. Nihat BİLGEN  
Başkan

  
Ömer OKUPAN  
Üye


  
Orhan ÇAKIROĞLU  
Üye


  
Hamdi BİNAY  
Üye

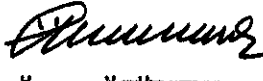
  
Ahmet SEVGİ  
Üye

  
Güler ŞENÜVER  
Üye

  
Ezdihar KARABULUT  
Üye

  
Nazım İrfan TANRIKULU  
Üye

  
Yrd. Doç. Dr. Hüseyin AĞCA  
Üye


  
Ömer ÖZÜDURU  
Üye

Üye

Üye

Üye

Üye

UYGUNDUR  
198  
  
Avni AKYOL

Millî Eğitim Bakanı

**T. C. · Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı**  
**Özel OTAĞ Otelcilik Eğitim Merkezi**

ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU

GENEL AÇIKLAMALAR : (2)

- 1) Bu kurslarda, ülkemizde ihtiyacı duyulan beceri sahibi, turizm ara elamanının en kısa sürede, fakat en etkin bir şekilde, uygulamaya dayalı bir sistem içerisinde yetiştirmek hedef alınmıştır.
- 2) Değişik süre ve formlarda hazırlanan kurslarımızda, kursiyerler, istedikleri tek bir branşta kısa süreli kurs görebilecekleri gibi, iki veya üç branşın birleşmesiyle oluşan kombine kursları da tercih etme imkânına sahip olmaktadır.
- 3) Her branşın temel programı ve eğitim saati sabit olup, bunların birleşmeleriyle oluşan kombine kursların süresi, bunların toplamından oluşmaktadır.

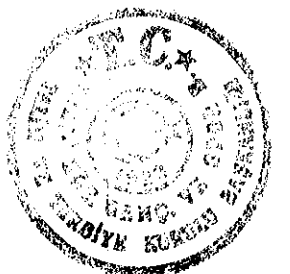


Okul :  
Kocaeli-Karasu · Sakarya · Telefon( 2622 ) 1338

Büro:  
Bağdat Cad. · Yolaç İş Merkezi · Kat: 2 No: 208 · Kızıltoprak/İstanbul  
Telefon 3 36 01 25  
Yazışma: P.K. 62 · Kızıltoprak/İstanbul

ÖZEL OTAĞ OTELEÇİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU  
MESLEKİ KURS TIPLERİ VE PROGRAMLARI

A) TEK BRANŞTA BECERİ KAZANDIRAN SERTİFİKA KURSLARI



<u>KURSUM ADI</u>	<u>SÜRESİ</u>	<u>VERİLECEK PROGRAMLAR</u>	<u>HAFTALIK DERS SAATI</u>	<u>TOPLAM DERS SAATI</u>
A)"Servis/Bar" Sertifika Kursu	8 hafta (320 saat)	1)Servis/Bar 2)Müşteri Psikolojisi 3)Genel Turizm	8 Hafta x 36 saat " " x 2 " " x 2	288 saat 16 " 16 "
<hr/>				
B)"Ön Büro/Kat Hizmetleri" Sertifika Kursu	8 hafta (320 saat)	1)Ön büro 2)Kat hizmetleri 3)Genel Turizm	8 Hafta x 19 saat " " x 19 " " " x 2 "	152 saat 152 " 16 "
<hr/>				
C)"Mutfak (Yemek Pisirme)" Sertifika Kursu	8 hafta (320 saat)	1)Mutfak	8 Hafta x 40 saat	320 saat

**8) İKİ VEYA DAHA ÇOK BRANŞTA BECERİ KAZANDIRAN KOMBİNE KURSLARI**



**D) "Otelcilik, Servis Hizmetleri"**

16 hafta  
(640 saat)

1) Servis/Bar	8	Hafta	x	36	saat
2) Ön Büro	8	"	x	19	"
3) Kat Hizmetleri	8	"	x	19	"
4) Müşteri Psikolojisi	8	"	x	2	"
5) Genel Turizm	8	"	x	2	"
6) İlk Yardım	8	"	x	2	"

288 saat  
152 "  
152 "  
16 "  
16 "  
16 "  
640 saat

**E) "Temel Otelcilik"**

24 hafta  
(960 saat)

1) Servis/Bar	8	Hafta	x	36	saat
2) Ön Büro	8	"	x	19	"
3) Kat Hizmetleri	8	"	x	19	"
4) Mutfak	8	"	x	40	"
5) Müşteri Psikolojisi	8	"	x	2	"
6) Genel Turizm	8	"	x	2	"
7) İlk Yardım	8	"	x	2	"

288 saat  
152 "  
152 "  
320 "  
16 "  
16 "  
16 "  
960 saat

( SERVİS/BAR PROGRAMI)

- ) KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU
- ) KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaali / SAKARYA
- ) KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ
- ) PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tip Yönetmeliği
- ) PROGRAMIN ADI : Servis / Bar
- ) PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs
- ) PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Otel,Lokanta ve benzeri yerlerde yapılan servisin yerini ve önemini tanıtmak,öğretmek  
b-Serviste en çok kullanılan araç ve gereçleri kullanma alışkanlığını sağlamak.  
c-Servis personelinde bulunması gereken temel özellikleri kazandırmak ve gelişmesini sağlamak.  
d-İşe zamanında gelme,dakik olma işten sorumluluk duyma,işbirliği yapma eşyaların temizliği,korunması ve usulüne uygun olarak kullanılması alışkanlıklarını kazandırmak.
- ) PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak mümkün olduğu kadar, fiilen yaparak öğrenme metoduna göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV.,Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.
- ) PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 36 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta
- ) PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :
1. HAFTA : -Otel ve restaurant hakkında genel bilgiler  
-Otelin servis bölümlerinin tanıtımı  
-Servisin önemi  
-Servis personelinin özellikleri
2. HAFTA : -Servis usulleri
3. HAFTA : -Kahvaltı  
-Menü hakkında genel bilgiler  
-Menüye göre içki seçimi
4. HAFTA : -Müşteri masasında yemek hazırlanması  
-Flambeler



5. HAFTA : -Ziyafet servisi  
-Servis personelinin görev dağıtımı ve zaman çizelgesinin hazırlanması
6. HAFTA : -Bar hakkında genel bilgiler ve bar çeşitleri  
-Müşteri ilişkileri
7. HAFTA : -İçkilerin tanımı ve taktimi  
-Tanınmış kokteylerin hazırlanması
8. HAFTA : -Çeşitli kokteyler  
-Konuların tekrarı

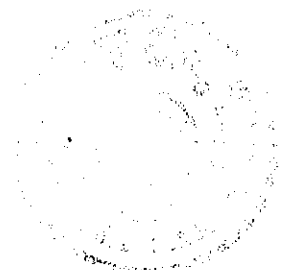
DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

METOD VE TEKNİKLER

- : Özel kurslar tip yönetmeliğine ilgili maddelerine göre yapılacaktır.
- : a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.  
b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.  
c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkan verilir, eksikleri gösterilir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER

- a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı : Ticaret ve Turizm öğretim okullarında temel ders kitabı olarak okutulan Mehmet Gülol Gürel'in Servis ve Bar kitabı
- b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı : Pansiyon İşletmeciliği kitabının ilgili bölümleri
- c) Kullanılacak cihazların (Video vb) adları : T.C. Kültür Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığı'nın sekiz adetlik video dizisi
- d) Diğer araçlar ve evraklar : Komple Servis ve Bar araç gereçleri





- 2) METOD VE TEKNİKLER : a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.
- b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.
- c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkan verilir, eksikleri gösterilir.

3) PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER :

- a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı :<sup>x</sup> Milli Eğitim Bakanlığı yayınevini hazırladığı Gülol Mehmet Gürel'in Resepsiyon-Muhasebe ders kitabı
- <sup>x</sup> İrfan Gürkan-Süleyman Göker, Gültekin Cengiz ve Celal Durmuşoğlu'nun hazırlamış oldukları İşletmecilik dersi kitabı
- b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı : Pansiyon İşletmeciliği kitabı 4.Bölüm
- c) Kullanılacak cihazların (Video vb) adları : Video
- d) Diğer araçlar ve evraklar : Otelcilikte kullanılacak ön büro - Resepsiyon Muhasebe araç ve evrakları





( KAT HİZMETLERİ PROGRAMI )

- 1) KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU
- 2) KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaali / SAKARYA
- 3) KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ
- 4) PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tip Yönetmeliği
- 5) PROGRAMIN ADI : Kat Hizmetleri
- 6) PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs
- 7) PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Müşteriyi tanımak,sevmek ve bu yollarla on memnun etme gücünü kazandırmak,öğretmek.  
b-Otel hizmetinde çalışacak kat hizmetleri personeline düşen ödevin bilerek ve inanarak başarmaları için gerekli bilgi,arzu ve alışkanlıklarını kazandırmak.  
c-Temiz bir ortamda yaşama,temizlik yapma, temizlik malzemelerini tanıma konusunda bilgi ve becerilerini kazandırmak.  
d-Müşteriyi tanımak sevmek ve bu yollarla on memnun etme kabiliyetini kazandırmak.  
e-İyi bir otel personeli olabilmeleri için yalnızca bilgi almanın yetmediğini,bu işin müşteriye dayanan metod ve teknikleri olduğunu kavratmak.  
f-Oda teftişi,çamaşırların kullanılması,bakım temizliği dekorasyonu hakkında temel bilgi ve beceriler kazandırmak.  
g-İşi zamanında yapma,dakik olma,işten sorumluluk duyma,eşyaları koruma,temiz ve tertipli olma alışkanlıklarını kazandırmak.
- 8) PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak mümkün olduğu kadar,fiilen yaparak öğrenme metoduna göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV.,Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.
- 9) PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 19 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta
- 10) PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :
1. HAFTA : -Kat hizmetleri organizasyonu  
-Kat yöneticisinin özellikleri ve görevleri
2. HAFTA : -Temizlik araçları kullanılışı ve bakımı  
-Personel kıyafeti, temizliği, davranışı
3. HAFTA : -Yatak takımlarının temizliği ve yatağın yapılması



4. HAFTA : -Temizlik usulleri  
-Temizleme ilaçları
5. HAFTA : -Oda teftişi  
-Oda temizliğinin usulleri
6. HAFTA : -Otel çamaşırhanesi  
-Çeşitli çamaşırları yıkama metodları
7. HAFTA : -Çamaşır odası  
-Çamaşır stoklarının hazırlanması
8. HAFTA : -Gerekli görgü kuralları  
-Konuların tekrarı

DEĞERLENDİRME İLE  
İLGİLİ ESASLAR

: Özel kurslar tip yönetmeliğine ilgili maddelerine göre yapılacaktır.

METOD VE TEKNİKLER

: a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.

b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.

c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkan verilir, eksikleri gösterilir.

PROGRAMIN UYGULAMASINDA  
KULLANILACAK MALZEMELER

:

a)Ana ders kitabı veya dizisinin adı

: Ayşe Sönmez'in  
Kat hizmetleri ders kitabı

b)Varsa destek ders kitabı veya destek kitap dizisinin adı

: Pansiyon İşletmeciliği El. Kitabı

c)Kullanılacak cihazların(Video vb) adları

: Video

d)Diğer araç ve evraklar

:





5. HAFTA : -Kümes hayvanları  
-Balıklar  
-Hors d'oeuvre ler
6. HAFTA : -Çeşitli hamur işleri  
-Kanapeler  
-Soğuk büfe hazırlıkları
7. HAFTA : -Türk yemeklerinden örnekler
8. HAFTA : -Meyve salataları, jöleler  
-Açık büfe  
-Konuların tekrarı

DEĞERLENDİRME İLE  
İLGİLİ ESASLAR

: Özel kurslar tip yönetmeliğine ilgili madde-  
lerine göre yapılacaktır.

METOD VE TEKNİKLER

: a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta  
eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak  
izah edilir.

b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından  
fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi  
sağlanır, bilgileri yoklanır.

c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine  
öğretilen işi yapmaları için imkan verilir,  
eksikleri gösterilir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA  
KULLANILACAK MALZEMELER

:

a) Ana ders kitabı veya  
dizisinin adı

: 1-Mihrinur Gülal-Prof.Dr.Meral Korzay'ın  
"Yemek Pişirme" ders kitabı

2-Pansiyon işletmeciliği kitabının üçüncü  
ve dördüncü bölümleri

b) Varsa destek ders  
kitabının veya destek  
kitap dizisinin adı

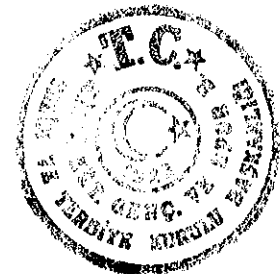
: Mal bilgisi kitabı ile Yiyecek-İçecek kitap-  
ları Mengü İlban'ın

c) Kullanılacak cihazla-  
rın (Video vb.) adları

: T.C. Kültür Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi  
Başkanlığının İngilizce'den tercüme video  
dizisi

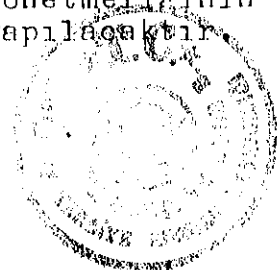
d) Diğer araçlar ve  
evraklar

: Komple mutfak ve temizlik gereçleri



( MÜŞTERİ PSKOLOJİSİ PROGRAMI )

- ) KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU
- ) KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaali / SAKARYA
- ) KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ
- ) PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tip Yönetmeliği
- ) PROGRAMIN ADI : Müşteri Psikolojisi
- ) PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs
- ) PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Öğrencilerin olumlu kişilik özelliklerini geliştirmek.  
b-İnsanlar arasında farklılıklar olacağını kavratmak ve öğretmek, bu farklılıkların nedenleri üzerinde düşünme alışkanlığı kazandırmak  
c-İnsan ilişkileri bilgisi kazandırılarak öğretmek.  
d-Toplum içinde görgü kurallarına göre davranış alışkanlığı kazandırmak.
- ) PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak mümkün olduğu kadar, fiilen yaparak öğrenme metodununa göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV., Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.
- ) PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 2 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta
- ) PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :
1. HAFTA : -Psikolojinin konusu
2. HAFTA : -Kişiliğinin tanımı
3. HAFTA : -Kişiliğinin uyumu  
-Personelin kişiliği ve başarıyı etkileyen nedenler
4. HAFTA : -Müşteri tipleri
5. HAFTA : -İş arayan elemanın davranışları
6. HAFTA : -Görgü kuralları
7. HAFTA : -Kart visitler  
-Lokantada sofranın kuralları
8. HAFTA : -Dış görünüm ve insan üstündeki etkileri  
-Konuların tekrarı
- ) DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR : Özel kurslar Tip Yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.



2) METOD VE TEKNİKLER

- : a-Kursiyerlerin yapacağı işlem ve işler usta eğitmen, öğretmen tarafından derste izah edilir.
- b-Bu işlem ve işler daha sonra fiili olarak yapılır, kursiyerlerin görmesi sağlanır ve bilgileri yoklanır.
- c-Kursiyerlerin kendisine öğretilen işi yapacak imkanlar sağlanır ve eksikleri tamamlanır
- d-Bu program uygulanırken takrir yaparak, yaşayarak, gözlem ve deney metodlarından yararlanılacaktır.

3) PROGRAMIN UYGULAMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER :

- a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı : 1-Hasan Zafer Doğan'ın "İş Psikolojisi 1" kitabı
- b) Varsa destek ders kitabı veya destek kitap dizisinin adı : Pansiyon işletmeciliği kitabı Bölüm 1 ve bölüm 7
- c) Kullanılacak cihazların (Video vb) adları :
- d) Diğer araç ve evraklar :



( GENEL TURİZM PROGRAMI )

- ) KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU  
KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaeli / SAKARYA  
KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ  
PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tıp Yönetmeliği  
PROGRAMIN ADI : Genel Turizm  
PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs  
PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Turizm hareketlerine karşı ilgi ve heves uyandırmak, Turizmi sevdirmeyi öğretmek.  
b-Turizmin ilk önce Kültür ve Personel demek olduğunu görüşünü benimsetip öğretmek.  
c-Turizm konusunda personellerde bulunması gereken temel özellikleri kazandırmak.  
PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak mümkün olduğu kadar, fiilen yaparak öğrenme metoduna göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV., Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.  
PROGRAM SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 2 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta  
PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :  
1. HAFTA : -Turizmin temel kavramları  
2. HAFTA : -Turizm öğretiminin amaçları ve sınıflandırılması  
3. HAFTA : -Turizmin gelişmesi ve faktörleri  
4. HAFTA : -Turizm teşekkülleri  
5. HAFTA : -Turistik işletmeler  
6. HAFTA : -Turizmde ulaştırma  
7. HAFTA : -Turizmin türk ekonomisindeki rolü  
-Turizm piyasası  
8. HAFTA : -Turizmde propaganda



- 1) DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR : Özel kurslar tip yönetmeliğine ilgili maddelerine göre yapılacaktır.
- 2) METOD VE TEKNİKLER : a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.  
b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili, olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.  
c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerinin öğretilen işi yapmaları için imkan verilir eksikleri gösterilir.
- 3) PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER :
- a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı : Pansiyon İşletmeciliği kitabı bölüm 1 ve bölüm 7
- b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı : Tügev yayınları ve çeşitli mecmualar
- c) Kullanılacak cihazların (Video vb) adları :
- d) Diğer araçlar ve evraklar :





**T. C. · Milli Eğitim Bakanlığı**  
**Özel OTAĞ Otelcilik Eğitim Merkezi**

**ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU**

**GENEL AÇIKLAMALAR:**

- 1) Bu kurslarda, ülkemizde ihtiyacı duyulan beceri sahibi, turizm ara elemanının en kısa sürede, fakat en etkin bir şekilde, uygulamaya dayalı Otel - Okul sistemi içerisinde yetiştirmek hedef alınmıştır.
- 2) Değişik süre ve formlarda hazırlanan kurslarımızda, kursiyerler, istedikleri tek bir branşta kurs görebilecekleri gibi, iki veya üç branşın birleşmesiyle oluşan kombine kursları da tercih etme imkânına sahip olmaktadır.
- 3) Her branşın temel programı sabit olup, bunların birleşmeleri ile oluşan kombine kurslar, bunların toplam sürelerine yayılmıştır.
- 4) Önbüro, Kat Hizmetleri, Servis ve Bar, Mutfak ve Yemek Kurslarına katılan kursiyerler; İkyardım ve Genel Turizm Programlarını da almak zorundadır. Yani bu iki programı diğer programlarla komple kurs programlarını oluşturmaktadır.

**ASLİ GİBİDİR**  
  
**Adnan GÜN**  
**Millî Eğitim Şube Müdürü**



Okul:  
Kocaali-Karasu · Sakarya · Telefon: (26 22) 1338

Büro:  
Bağdat Cad. · Yolaç İş Merkezi · Kat: 3 No: 301 · Kızıltoprak/İstanbul  
Telefon 3 36 01 25  
Yazışma: P. K. 62 · Kızıltoprak/İstanbul



# ÖN BÜRODA ÇALIŞAN PERSONELLER VE GÖREVLERİ

- a)-Resepsiyon şefi
- b)-Resepsiyon memuru
- c)-Santral memuru
- d)-Vestiyer
- e)-Gece resepsiyon memuru
- f)-Ön kasa memuru
- g)-Portiyer
- h)-Kapıcı
- i)-Asansörcü
- j)-Bellboy

## 3. HAFTA

### : KAMBIYO İŞLEMLERİ

- a)- Kambiyo çekleri
- b)- Kurlar
- c)- Kredi işlemleri
- d)- Kredi kartları
  - 1-Diners Club
  - 2-Eurocard
  - 3-Amerikan Express
  - 4-Visa
  - 5-Diğerleri

### MÜŞTERİ İLE İLİŞKİLER

- 1-Oda satışları ve rezervasyonlar
- 2-Müşteriyi karşılama
- 3-Odaların müşteriye gösterilmesi
- 4-Müşterilerin otele kabulü
- 5-Oda satışlarında dikkat edilecek hususlar

## 4. HAFTA

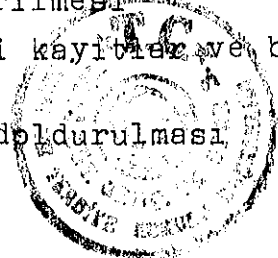
### : REZERVASYONLA İLGİLİ İŞLEMLER

- a)- Rezervasyon ve kayıt şekilleri
- b)- Rezervasyon teknikleri ve araçları
  - 1-Rezervasyon cetvelleri
  - 2-Rezervasyon takvimi, defteri, kartı ve işleniş
  - 3-Rezervasyon listeleri ve ışıklı şemalar
  - 4-Santralin yeri ve görevleri
  - 5-Otel içi, şehir içi, şehirlerarası ve milletlerarası telefon görüşmeleri.
  - 6-Mesaj alma
  - 7-Uyandırma cetveli

## 5. HAFTA

### : MÜŞTERİ KABULÜ VE ODA SATIŞLARI

- a)- Müşterilerin karşılanması
- b)- Bagaj işleri
  - 1-Bagaj alınması
  - 2-Bagaj kaydı
  - 3-Bagajların odalara çıkarılması
  - 4-Bagajların indirilmesi
- c)- Müşteri ile ilgili kayıtlar ve bunların düzenlenmesi :
  - 1-Kayıt kartının doldurulması



- 1-Sicil kartının doldurulması
- 2-Oda değişimi ve ilgili formların tanzimi
- 3-Oda verilirken usul ve kolaylıklar
- 4-Oda rafları ve anahtarlıklar

6. HAFTA

: MÜŞTERİ İLE İLGİLİ KAYITLAR VE BUNLARIN DÜZENLENMESİ

- a)- Müşterilerle ilgili özel emir formları
- b)- Hesap kartının açılması, çekler ve kredili işlemler ve kredi kartları
- c)- Müşteri harcamalarının hesap kartlarına işlenişi ve kontrolü
- e)- Müşteri hesaplarının tutuluğundaki usüller :
  - 1-Fatura usulü
  - 2-Menkurant usulü
  - 3-Makinalı folyo usulü
- f)- Ön kasa satış hasılatı

7. HAFTA

: SATIŞ İŞLEMLERİ

- a)- Oda satışları ve kontrolü
- b)- Restoran satışları ve kontrolü
- c)- Bar satışları ve kontrolü
- d)- Telefon gelirleri ve kontrolü
- e)- Çamaşırhane gelirleri ve kontrolü
- f)- Ziyafet gelirleri ve kontrolü
- g)- Diğer gelirler ve kontrolü

8. HAFTA

: GELİRLERİN KONTROLÜ, GECE MUHASİPİ RAPORU  
- KONULARIN TEKRARI

1) DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

: Özel kurslar tip yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.

2) METOD VE TEKNİKLER

: a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.

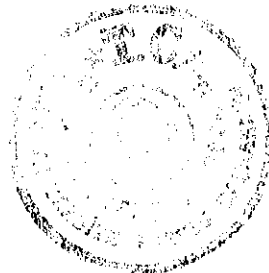
b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.

c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkân verilir, eksikleri gösterilir.



PROGRAMIN UYGULANMASINDA  
KULLANILACAK MALZEMELER :

- a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı : <sup>X</sup> Milli Eğitim Bakanlığı yayınevini hazırladığı GÜLÖL Mehmet Gürel'in Resepsiyon - Muhasebe ders kitabı
- <sup>X</sup> İrfan Gürkan - Süleyman Göker, Gültekin Cengiz ve Celal Durmuşoğlu'nun hazırlamış oldukları İşletmecilik dersi kitabı
- b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı : Pansiyon İşletmeciliği kitabı 4.Bölüm
- c) Kullanılacak cihazların (Video v.b.) adları : Video (Açık Öğretim kurumu ve TUGEV bantları)
- d) Diğer araçlar ve evraklar : Otelcilikte kullanılacak ön büro - Resepsiyon Muhasebe araç ve evrakları



( KAT HİZMETLERİ PROGRAMI )

- KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU  
KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaeli / SAKARYA  
KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ  
PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tıp Yönetmeliği  
PROGRAMIN ADI : Kat Hizmetleri  
PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs  
PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Müşteriyi tanımak,sevmek ve bu yollarla onu memnun etme gücünü kazandırmak,öğretmek.  
b-Otel hizmetinde çalışacak kat hizmetleri personeline düşen ödevin bilerek ve inanarak başarmaları için gerekli bilgi,arzu ve alışkanlıklarını kazandırmak.  
c-Temiz bir ortamda yaşama,temizlik yapma, temizlik malzemelerini tanıma konusunda bilgi ve becerilerini kazandırmak.  
d-Müşteriyi tanımak sevmek ve bu yollarla onu memnun etme kabiliyetini kazandırmak.  
e-İyi bir otel personeli olabilmeleri için yalnızca bilgi almanın yetmediğini, bu işin müşteriye dayanan metod ve teknikleri olduğunu kavratmak.  
f-Oda teftişi,çamaşırların kullanılması,bakımı temizliği dekorasyonu hakkında temel bilgi ve beceriler kazandırmak  
g-İşi zamanında yapma,dakik olma,işten sorumluluk duyma,eşyaları koruma,temiz ve tertipli olma alışkanlıklarını kazandırmak.
- PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak, mümkün olduğu kadar,fiilen yaparak öğrenme metoduna göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV.,Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.
- PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 19 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta
- PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :
1. HAFTA : KAT HİZMETLERİ DAİRESİNİN ORGANİZASYONU  
a)- Otelin diğer dairelere göre yeri,  
b)- Daireler arasındaki işbirliği,  
c)- Kat hizmetleri dairesinde :  
1-Oda hizmetlilerinin görevleri  
2-Gündelik temizleyiciler ve koridor temizleyicileri  
3-Personel hizmetlileri

- 4-Erkek hizmetçiler veya hizmetliler
  - 5-Çamaşır odası memurları
  - 6-Kat hizmetleri ambar memuru ve görevleri
- d)- Yatak takımlarının tanımı ve yatağın yapılması
- 1-Yatak çeşitleri
  - 2-Çarşaf ve yastıklar
  - 3-Alt ve üst battaniye ve yorganlar
  - 4-Yatak örtüleri ve çeşitleri
  - 5-Yatak yapma usulü
- e)- Personelin kıyafeti, temizliği, davranışı ve görevleri :
- 1-Kişilik
  - 2-Müşteriye karşı davranış
  - 3-Görünüş, duruş, yürüyüş ve temizlik
  - 4-Uniformalar
  - 5-Oda hizmetçisinin müşteri odasını kontrol listesi
  - 6-Kayıp ve bulunmuş eşyalar

---

## 2. HAFTA

### : TEMİZLİK ARAÇLARI KULLANILIŞI VE BAKIMI

- a)- Araçların seçilmesi, kalite ve dayanıklılığın önemi,
- b)- Elektrikli araçların bakımı ve alınacak emniyet tedbirleri,
- c)- Stok kayıtları ve depodan malzeme çıkarma işlemleri,
- d)- Servis odaları ve korunma malzemeleri,
- e)- Temizlik ilaçları;
  - 1-Su
  - 2-Çamaşır sodası
  - 3-Sabun tozları
  - 4-Deterjanlar
  - 5-Kazıyıcı ve aşındırıcı ilaçlar
  - 6-Cilalar

---

## 3. HAFTA

### : TEMİZLİK USULLERİ

- a)- Tahta döşemelerin temizliği,
  - b)- Taş döşemelerin temizliği,
  - c)- Muşamba çeşitlerinin temizliği,
  - d)- Marley ve benzerlerinin temizlik ve bakımı,
  - e)- Paspaslar,
  - f)- Halılar ve halıların temizlenmesi,
  - g)- Duvar ve tavanların temizliği,
  - h)- Mobilyaların bakımı ve temizliği,
  - i)- Cam, ayna, formika ve benzeri eşyaların temizlik ve bakımı,
  - j)- Küvet ve fayansların temizlik ve bakımı,
-

4. HAFTA

: ODA TEFTİŞİ

- a)- Odanın temizliği (odalarda ve banyolarda iş sırası)
- b)- Odanın havalandırılması
- c)- Estetik bakımdan görünüşü
- d)- Odada bulunması gereken ihtiyaç listesinin kontrolü

ÇAMAŞIR OLASI

- a)- Temel çamaşır stoklarının hesaplanması,
  - 1-Oda hizmetlilerinin temel çamaşır stoku
  - 2-Çamaşır odasının örgütü
  - 3-Çamaşır sayımı
- b)- Çamaşırların sınıflandırılması
  - 1-Çarşafklar
  - 2-Yastık kılıfları
  - 3-Alt battaniyeler
  - 4-Yatak örtüleri
  - 5-Havlular, banyo paspasları
  - 6-Müşteri çamaşırları
  - 7-Personel çamaşırları
  - 8-Bişemelikler
  - 9-Eski çamaşırlar

5. HAFTA

: OTEL ÇAMAŞIRHANESİ VE ÇAMAŞIRLARININ YIKANMASI

- a)- Çamaşırhane için gerekli araçlar
- b)- İşlem sırasına göre çamaşırhanenin düzenlenmesi
- c)- Ütüler
  - 1-El ütöleri ve el ütöleri ile ütölenebilen çamaşırlar
  - 2-Silindir ütöler ve bu ütölerle ütölenebilen çamaşırlar
  - 3-Sıcak hava ile kurutma makinaları (ütölenmiyen çamaşırlar için)
- d)- Çamaşırların katlanması ve guruplandırılması
- e)- Beyaz çamaşırların ağartılması
- f)- Çamaşırların kolalanması, kola çeşitleri ve kolanın yararları
- g)- Çeşitli çamaşırların yıkanma metodları :
  - 1-Lekeli çamaşırlara yapılan işlemler
  - 2-Çamaşırlara zarar verebilecek dikkatsizlikler
  - 3-Çamaşırların zarar görmelerini ve kaybolmalarını önleyici tedbirler
  - 4-Çamaşırhanede sağlık ve güven kontrolü

6. HAFTA

: OTEL PERSONELİNİN UYMASI GEREKEN ÇÖRGÜ KURALLARI

- a)- Selamlaşma





- b)- Giyim ve temizlik,  
c)- Kapalı yerlerde uyulması gereken etiket kuralları,  
1-Okul içi  
2-Konferanslar  
3-Sinema  
4-Tiyatro  
5-Konserler  
d)- Taşıtlarda görgü kuralları,  
1-Otobüs  
2-Tren  
3-Vapur  
4-Uçak  
f)- Tanışma ve selamlaşmalar,  
1-Yaşa göre  
2-Cinse göre  
3-Mevkiye göre

---

7. HAFTA : İLK YARDIM

- a)- İlk yardımı gerektiren kazalar,  
b)- Hastaya ilk yardım, bakım ve uygulanması,

---

8. HAFTA : KONULARIN TEKRARI

- DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR : Özel kurslar tip yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.
- METOD VE TEKNİKLER : a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.  
b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.  
c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkân verilir, eksikleri gösterilir.
- PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER :
- a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı : Ayşe Sönmez'in Kat Hizmetleri ders kitabı
- b) Varsa destek ders kitabı veya destek kitap dizisinin adı : Pansiyon İşletmeciliği El Kitabı
- c) Kullanılacak cihazların (Video v.b.) adları : Video (Açık öğretim kurumu ve TUGEV bantları)
- d) Diğer araç ve evraklar :

( SERVİS/BAR PROGRAMI )

- KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU  
KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Koccali / SAKARYA  
KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TAN YILDIZ  
PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tip Yönetmeliği  
PROGRAMIN ADI : Servis / Bar  
PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs  
PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Otel, Lokanta ve benzeri yerlerde yapılan servisin yerini ve önemini tanıtmak, öğretmek.  
b-Serviste en çok kullanılan araç ve gereçleri kullanma alışkanlığını sağlamak.  
c-Servis personeline bulunması gereken temel özellikleri kazandırmak ve gelişmesini sağlamak.  
d-İşe zamanında gelme, dakik olma işten sorumluluk duyma, işbirliği yapma, eşyaların temizliği, korunması ve usulüne uygun olarak kullanılması alışkanlıklarını kazandırmak.  
PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak, mümkün olduğu kadar, fiilen yaparak öğrenme metoduyla göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV., Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.  
PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 36 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta  
PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :  
1. HAFTA : OTEL VE RESTAURANT HAKKINDA GENEL BİLGİLER  
a) - Servisin önemi, otelin servis bölümlerinin tanıtılması.  
b) - Servis personelinin isim ve kademeleri.  
c) - Servis personelinin kişisel temizliği ve uyması gereken sağlık kuralları.  
d) - Servis personelinin kıyafetleri.  
e) - Servis personelinin yanında bulunması gereken araçlar.  
2. HAFTA : LOKANTA SERVİSİ  
a) - Lokantanın servise hazırlanması, masa ve sandalyelerin tanıtılması, temizliği ve bakımı



- a) - Masa örtülerinin tanıtımı, ölçü ve renkleri, masaya serilmesi, örtülerin toplanması, kirli örtülerin toplanması, kirli örtülerin temizi ile değiştirilmesi,
- b) - Peçetelerin tanımı ve çeşitleri, katlama şekilleri,
- c) - Servis takımlarının tanıtılması
  - 1-Çatal, bıçak ve kaşıklar
  - 2-Tabaklar
  - 3-Bardaklar
  - 4-Takımların temizliği ve dolaplara yerleştirilmesi

3. HAFTA

: SERVİS MASASI ÖNEMİ VE HAZIRLANMASI

- a) - Müşteri masasının hazırlanması
  - 1-Basit Kuver (Couvert)
  - 2-Table d'hote göre masa hazırlanması
  - 3-A la carte siparişlere göre masa hazırlanması (kül tablası, isim kartı, masa numarası, çicek, şamdan ve benzerleri)
- b) - Tabak servisi ve boş takımların toplanması.
  - Verilen konularla ilgili uygulamalar.

4. HAFTA

: MENÜ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

- a) - Anlamı
- b) - Basit olarak yemek sırası
- c) - Menü kartlarının tanıtılması
- d) - Servis usülleri
  - 1-Fransız servisi
  - 2-Rus servisi
  - 3-İngiliz servisi
  - 4-Amerikan servisi
- e) - Menüye göre içki seçimi

5. HAFTA

: KAHVALTI

- a) - Otel için önemi
- b) - Kahvaltı çeşitleri
  - 1-Kontinental
  - 2-Amerikan
  - 3-İngiliz
- c) - Kahvaltı ekstraları
- d) - Oda servisi için kahvaltı tepsisinin hazırlanması

ÖZEL TAKIMLAR

- 1-İstiridye
- 2-İstakoz
- 3-Havyar
- 4-Kuşkonmaz
- 5-Salyangoz



- Müşteri masasında yemek hazırlanması:
  - 1-Salataların hazırlanması ve servisi
  - 2-Tavuğun parçalanması
  - 3-Balığın file edilmesi
  - 4-Şatobriyan kesilmesi
- Flambeler :
  - 1-Etler
  - 2-Tatlılar
- Ziyafet :
  - 1-Mahiyet ve önemi
  - 2-Kabulü
  - 3-Menüsü
  - 4-Masa tanzimi
  - 5-Ziyafet servisi

6. HAFTA

: KLASİK MENÜ

- a)- Yemek sırası,
- b)- Menü kartlarının tanzimi ve tanıtılması,  
(Kahvaltı, Bar ve Restaurant kartları)
- c)- Servis personeline görev dağıtımı ve zaman çizelgesinin hazırlanması.

BAR VE ÇEŞİTLERİ :

- a)- Bar tipleri
  - 1-Amerikan bar
  - 2-Aperatif bar
  - 3-Snack bar
  - 4-Roof bar
  - 5-Milk bar
  - 6-Dans bar
  - 7-Pub
- b)- Bar personelinin özellikleri ve seçiminde dikkat edilecek hususlar,
- c)- Bar araç ve gereçleri,
- d)- Barda bulunması gereken içkiler,

7. HAFTA

: TANINMIŞ BAZI KOKTEYLERİN HAZIRLANMASI

- a-Martini
- b-Manhattan
- c-Whisky sour
- d-Gin Fizz
- e-Diğerleri

ÖZEL İÇECEKLER VE HAZIRLANMASI :

- a-Irish coffee
- b-Cobbler
- c-Filip
- d-Bowle
- e-Diğerleri

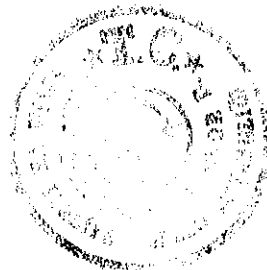


8. HAFTA

: MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ

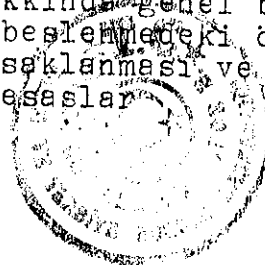
- a)- Müşterilerin karşılanması ve yerleştirilmesi
- b)- Yemek ve içki seçiminde müşteriye yardım etme,
- c)- Müşteriden sipariş alınması,
- d)- Müşteriye hesabın takdimi,
- e)- Konuların tekrarı

- 
- 1) DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR : Özel kurslar tip yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.
- 2) METOD VE TEKNİKLER : a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.  
b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.  
c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkan verilir, eksikleri gösterilir.
- 3) PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER :
- a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı : Ticaret ve Turizm Öğretim Okullarında temel ders kitabı olarak okutulan Mehmet Gülol Gürel'in Servis ve Bar kitabı
- b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı : Pansiyon İşletmeciliği kitabının ilgili bölümleri
- c) Kullanılacak cihazların (Video vb.) adları : T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığı'nın sekiz adetlik video dizisi
- d) Diğer araçlar ve evraklar : Komple Servis ve Bar araç gereçleri



( MUTFAK "YEMEK PİŞİRME" PROGRAMI )

- 1) KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU
- 2) KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaali / SAKARYA
- 3) KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ
- 4) PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tip Yönetmeliği
- 5) PROGRAMIN ADI : Mutfak (Yemek Pişirme)
- 6) PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs
- 7) PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Beslenme kuralları ve besin maddelerinin kullanılması hakkında ön bilgileri vermek.  
b-Mutfağın önemi, çalışma düzenleri, araç gereçleri ile otel mutfağında çalışacak personelin özelliklerini öğretmek.  
c-Yemek pişirmenin temel öğelerini vererek, çeşitli yemek ve garnitürlerin pişirilmesi için gerekli el becerisini kazandırmak.
- 8) PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak, mümkün olduğu kadar mutfakta, fiilen yaparak öğrenme metodunun, göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV., Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.
- 9) PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 40 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta
- 0) PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI : BESLENME  
1. HAFTA  
a)- Beslenme tipleri  
1-Dengeli beslenme esasları  
2-Dengesiz beslenme ve doğurduğu sonuçlar  
b)- Besin maddelerinin guruplandırılmaları  
1-Elde edilişlerine göre sınıflandırma  
2-Hayvansal besin maddeleri  
3-Bitkisel besin maddeleri  
4-Madensal besin maddeleri  
c)- Vücutta gördükleri işe göre sınıflandırma  
1-Isı ve enerji veren besin maddeleri  
2-Büyütücü ve onarıcı besin maddeleri  
3-Koruyucu besin maddeleri  
d)- Karbonhidratlar  
1-Karbonhidratlar hakkında genel bilgi  
2-Karbonhidratların beslenmedeki önemi  
e)- Yağlar  
1-Yağlar hakkında genel bilgi  
2-Yağların beslenmedeki önemi  
3-Yağların saklanması ve kullanırken dikkat edilecek esaslar



- f)- Madensel Tuzlar  
1-Madensel tuzlar hakkında genel bilgi  
2-Madensel tuzların vücuttaki görevleri ve eksikliğinde doğurduğu sonuçlar
- g)- Su  
1-İçilecek su hakkında genel bilgi  
2-Suyun beslenmedeki yeri  
3-Sudan geçen hastalıklar (kısaca), ve suyun mikroplardan arıtılmasının pratik yolları
- h)- Vitaminler  
1-Vitaminlerin beslenmedeki yeri ve günlük vitamin ihtiyacı  
2-Vitamin eksikliğinin doğurduğu sonuçlar  
3-Besinlerin, vitaminlerini kaybetmeden pişirme ve saklama yolları

---

2. HAFTA

: BESLENME:(devam)

- i)- Besin maddelerinin sindirimi (kısaca)  
1-Sindirim organlarının tanıtılması  
2-Besin maddelerinin sindirimi  
3-Sindirime etki eden faktörler
- j)- Günlük alınacak besin maddeleri  
1-Günlük alınacak besin maddelerinin gruplandırılması ve önemi  
2-3-5 ve 7 gurup besin maddeleri

MUTFAK :

- a)- Mutfakın özellikleri ve organizasyonu
- b)- Mutfak personeli  
1-Mutfakta çalışacak personelin özellikleri ve görevleri  
2-Mutfakta çalışırken dikkat edilecek esaslar  
3-Mutfak personelinin uluslararası adları
- c)- Otel mutfakının tanıtılması  
1-Mutfak kıyafetleri  
2-Mutfak araç ve gereçlerini tanıtmak  
3-Mutfak araç ve gereçlerinin kullanılması, bakım ve temizliği  
4-Mutfak buluşğunun yıkanması  
5-Mutfakta ortaya çıkabilecek kazalar ve bunları önleme yolları  
6-Menü hazırlama esasları

---

3. HAFTA

: YEMEK ÇEŞİTLERİ

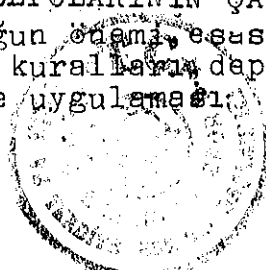
- a)- Sebzeler  
1-Ayıklanması, yıkanması, depolanması  
2-Genel öğrama şekilleri, bu öğrama şekillerinin özelliklerine göre kullanıldığı yerler  
3-Sebzelerin pişirilmesinde dikkat edilecek esaslar
- b)- Çorba - Pond'ları  
1-Mutfaktaki önemi ve hazırlanması, saklanması
- c)- Çorbalar  
1-Berrak çorbaların (Consommeler) çeşitleri ve bu çeşitlerin özellikleri  
2-Kremalı çorbaların özellikleri ve çeşitlerinin hazırlanması, çorbaların terbiyesi ve liaison

- 3-Sebze çorbalarının özellikleri ve çeşitlerinin hazırlanması
  - 4-Pürelî çorbaların özellikleri ve çeşitlerinin hazırlanması
  - 5-Kahverengi çorbaların özellikleri ve çeşitlerinin hazırlanması
  - 6-Özel çorbaların özellikleri ve çeşitlerinin hazırlanması
- d) - Patates garnitürleri
- 1-Genel olarak garnitürler
  - 2-Mutfakta patatesin önemi ve besleyici değeri
  - 3-Patatesi hazırlarken, kullanırken, depolarken ve pişirirken dikkat edilecek esaslar
  - 4-Bol yağda kızartılarak hazırlanan patates garnitürleri, özellikleri, hazırlanması ve kullanıldığı yemekler
  - 5-Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin hazırlanması ve kullanıldığı yemekler
  - 6-Şekillendirildikten sonra çok az haşlanıp tereyağda kızartılarak hazırlanan garnitürlerin yapılması ve kullanıldığı yemekler
  - 7-Saute şeklinde hazırlanan garnitürler ve kullanıldığı yemekler
  - 8-Püre ve püre haline getirilerek yapılan garnitürlerin hazırlanması ve kullanıldığı yemekler
  - 9-Soufflee usulü hazırlanan patates garnitürleri ve kullanıldığı yemekler
  - 10-Croquette hamuru ve bundan türeyen garnitürlerin hazırlanması, özellikleri ve kullanıldığı yemekler
- e) - Sebze garnitürleri (kısaca)
- 1-Lâhana, karnabahar, kırmızı lâhana, taze fasulye bezelye ve havuç garnitürlerinin hazırlanması ve kullanıldığı yemekler
  - 2-Sebze ve havuç salatalarının basit olarak hazırlanması

: YEMEK ÇEŞİTLERİ (devam)

4. HAFTA

- a) - Yumurtalar
- 1-Yumurtanın besin değeri, tazelik ve bayatlığını kontrol etme metotları
  - 2-Yumurtanın mutfaktaki yeri ve önemi
  - 3-Kahvaltılık yumurta çeşitleri ve özellikleri
  - 4-Kaynamış yumurta çeşitleri ve hazırlanması
  - 5-Sahanda yumurta (jambonlu, baconlu) çeşitleri ve hazırlanması
  - 6-Omlet çeşitleri ve bu çeşitlerin hazırlanması
  - 7-Çırpılmış yumurta ve çeşitlerinin hazırlanması
  - 8-Poché yumurta hazırlanması ve servis şekilleri
  - 9-Frit (bol yağda) yumurta hazırlanması ve servis şekilleri
- MUTFAK VE DEPOLARININ ÇALIŞTIRILMASI (kısaca)**
- 1-Depoculuğun önemi, esasları, depo çeşitleri
  - 2-Depolama kuralları, depolamanın besin değerine etkisi ve uygulaması





- a)- Mutfakta kullanılan genel pişirme usulleri ve bunların kullanıldıkları yerler :
- 1-Bouillli-Braisé-Poellé-Grillé-Poché-Sauté-Etuvé-Vapeur-Etuvé-Rôti cuit au for frit-basınçlı tencerelerde pişirme usulleri (Bu usulleri uygularken dikkat edilecek önemli noktalar ve kullanıldıkları yerler belirtilecektir.)
- b)- Mutfakta kullanılan otlar ve baharatlar hakkında genel bilgi. :
- c)- Mutfakta kullanılan fond'lar hakkında genel bilgi :
- 1-Beyaz fond'lar (tavuk, süt danası ve balıktı velouté souceları için
  - 2-Kahverengi fond'lar (grand jos, jus de rôti) sauce demglace için
  - 3-Yağ fond'lar (Sauce hollandaise ve mayannaise için)
- d)- Mutfakta kullanılan sauceler
- 1-Sınıflandırılması, tarifi, besin değeri, saklanması
  - 2-Mutfakta saucelerin yeri ve önemi
  - 3-Çeşitli saucelerin teknolojik yapıları
  - 4-Sauce demiglace yapımı ve ondan türeyen saucelerin yapımı ve kullanıldıkları yerler
  - 5-Sauce velouté yapımı ve ondan türeyen saucelerin yapımı ve kullanıldıkları yerler
  - 6-Sauce hollandaise yapımı ve ondan türeyen saucelerin yapımı ve kullanıldıkları yerler
  - 7-Sauce mayanoissé yapımı ve ondan türeyen saucelerin yapımı ve kullanıldıkları yerler
  - 8-Sauce bechamel yapımı ve ondan türeyen saucelerin yapımı ve kullanıldıkları yerler

5. HAFTA

: ETLER

- a)- Cinslerine, renklerine ve gövdedeki yerlerine göre sınıflandırılması, kaliteli etin özelliği ve kalitesine etki eden faktörler,
- b)- Etlerin genel pişirme şekilleri,
- c)- Sığır ve dana gövdelerinin incelenmesi, gövdenin parçalanması, özel kısımları ve bunların kullanıldıkları yerler, örnek yemeklerin hazırlanması
- d)- Koyun ve kuzu gövdelerinin incelenmesi, gövdenin parçalanması, özel kısımları ve bunların kullanıldıkları yerler, örnek yemeklerin hazırlanması
- e)- Domuz etinin uluslararası mutfaktaki yeri ve önemi, gövdenin kısımlara ayrılması, önemli kısımlarının incelenmesi, bacon, jambon hakkında genel bilgi,
- f)- Kümes hayvanları :
- 1-Sınıflandırılması, farklılıkları ve bunların özellikleri (tavuk, piliç, hindi, kaz, ördek ve benzeri)
  - 2-Körpe ve kart oluşları, bu yönleriyle pişirme usulünün seçimi
  - 3-Bağlanmaları-pişirirken dikkat edilecek noktalar ve örneklerle uygulaması,

g) - Av hayvanları hakkında genel bilgi :

h) - Balıklar :

- 1-Balık çeşitleri ve deniz ürünlerinin mutfak-taki yeri ve önemi,
- 2-Tazelik ve bayatlık testleri,
- 3-Çeşitli balıkların sıcak ve soğuk hors d'oeuvre hazırlanması,
- 4-Balıkların çeşitli usüllerde hazırlanması,

i) - Uluslararası mutfakta hors d'oeuvre ler:

- 1-Çeşitli hors d'oeuvre ler hakkında bilgi ve örnek uygulamalar,
- 2-Hors d'oeuvre tabağının hazırlanmasında dikkat edilecek hususlar,

---

6. HAFTA

: HAMURLAR (kısaca)

- a) - Hamurların çeşitleri
- b) - Çeşitli börekler ve uygulamaları,
- c) - Çeşitli hamur tatlıları ve uygulamaları,
- d) - Çeşitli pasta ve bisküviler ve uygulaması,
- a) - ÖZEL TÜRK YEMEKLERİNDEN ÖRNEKLER VE UYGULANMASI  
1-Kebap çeşitleri ve uygulamaları,  
Buğum kebabı, şiş ve döner kebab, kuzu kapaması  
Tas kebabı ve diğerleri
- b) - Etlı sebze yemekleri  
Kuru fasulya, taze fasulya, bamya, nohut, bezelye  
güveç ve diğerleri
- c) - Zeytin yağlı dolmalar
- d) - Zeytin yağlı sebze yemekleri
- e) - Etlı dolmalar
- f) - Özel hamur işleri
- g) - Yöresel Türk yemeklerinden örnekler  
Çiğ köfte, içli köfte, muhtelif hamsi yemekleri
- h) - Muhtelif sıcak ve soğuk mezeler
- i) - Sütlü tatlılar
- j) - Türk usulü meyveli tatlılar ve dondurmalar

---

7. HAFTA

: SOĞUK BÜFE HAZIRLIKLARI

- a) - Çeşitli soğuk et ve balıkların hazırlanması
- b) - Çeşitli salata ve garnitürlerin hazırlanması
- c) - Yemekleri süsleme sanatı
- d) - Coctailer hakkında genel bilgi ve coctail parti hazırlıkları çalışmalarından örnekler.
- e) - Salatalar ve salata sauce'larından örnekler
- f) - Çeşitli parfeit ve dondurmalarından örnekler, çeşitli cup lar ve örnekler, flambé ler.



8. HAFTA

: MEYVE SALATALARI-COCTAİLLERİ-JÖLELERİ  
HAKKINDA BİLGİ VE ÖRNEKLER

- a)- Çeşitli soufflée ve pudinkler hakkında bilgi ve örnekler  
b)- Diyet yemekleri (kısaca)  
c)- Çeşitli menü uygulaması çalışmaları.

DEĞERLENDİRME İLE  
İLGİLİ ESASLAR

: Özel kurslar tip yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.

METOD VE TEKNİKLER

: a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.

b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.

c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkân verilir, eksikleri gösterilir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA  
KULLANILACAK MALZEMELER

:

a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı

: 1) Mıhrinur GÜlal - Prof.Dr.Meral Korzay'ın "Yemek Pişirme" ders kitabı

2) Pansiyon işletmeciliği kitabınının 3. ve 4. bölümleri

b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı

: Mal bilgisi kitabı ile Yiyecek-İçecek kitapları Mengü İlban'ın

c) Kullanılacak cihazların (Video vb.) adları

: T.C. ~~Millî Eğitim~~ <sup>Ma</sup> Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığının İngilizce'den tercüme video dizisi

d) Diğer araçlar ve evraklar

: Komple mutfak ve temizlik gereçleri



( GENEL TURİZM PROGRAMI )

- 1) KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU  
2) KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaali / SAKARYA  
3) KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ  
4) PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tip Yönetmeliği  
5) PROGRAMIN ADI : Genel Turizm  
6) PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs  
7) PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Turizm hareketlerine karşı ilgi ve heves uyandırmak, Turizmi sevdirmeyi öğretmek.  
b-Turizmin ilk önce Kültür ve Personel demek olduğu görüşünü benimsetip öğretmek.  
c-Turizm konusunda personellerde bulunması gereken temel özellikleri kazandırmak.

PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR

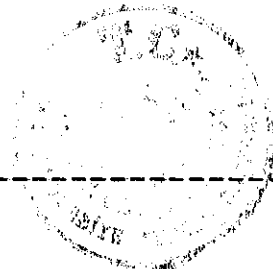
- 8) PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak, mümkün olduğu kadar, fiilen yaparak öğrenme metoduna göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV., Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.  
9) PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 2 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta  
10) PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :

1. HAFTA

- : TURİZMİN TEMEL KAVRAMLARI VE NEDENLERİ  
a)- Turizm kavramının kökü  
b)- Turizmin tanımı  
c)- Turizmin başlıca özellikleri  
d)- Turistlerin tanımı ve özellikleri  
e)- Uluslararası bir ölçü içinde turizmin tanıtımı

2. HAFTA

- : İNSANLARI SEYAHATE YÖNELTEN NEDENLER VE BU NEDENLERİN TÜRKİYE AÇISINDAN ÖNEMİ  
a)- Merak  
b)- Din  
c)- Kültür ve eğitim  
d)- İstirahat ve eğlence  
e)- Spor  
f)- Tedavi



3. HAFTA

: TURİZMİN GELİŞMESİ VE GENİŞLEME FAKTÖRLERİ

- a) - Turizm hareketleri
- b) - Turistik hareketlerin öznesine göre :
  - 1-Dış Turizm - Milletlerarası turizm hareketleri
  - 2-İç Turizm - Milli turizm hareketleri
  - 3-Turizmin gelişmesini sağlayan hareketler
    - Fuarlar
    - Sergiler
    - Kongreler
    - Festivaller
    - Spor hareketleri vs.

4. HAFTA

: TURİZM İŞLETMELERİ

- a) - Gördükleri işler bakımından konaklama işletmeleri (Otel, motel, oberj, pansiyon, hostel, kamp, tatil köyü, botel)
- b) - Diğer turistik ticari işletmeler,
- c) - Turizm teşekküllerinin hukuki bakımdan kamu ve özel teşekküller olarak sınırlandırılması,

5. HAFTA

: TURİZMDE ULAŞTIRMA

- a) - Ulaştırmanın turizmdeki rolü
- b) - Ulaştırma türleri :
  - 1-Demiryolları
  - 2-Su yolları
  - 3-Hava yolları
  - 4-Kara yolları
- c) - Turizm yönünden Türkiye'de ulaştırma

6. HAFTA

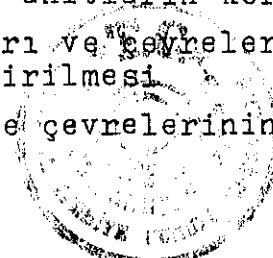
: TURİZM PERSONELİ

- a) - Tanımı
- b) - Sınıflandırılması ve nitelikleri
  - 1-Turizm polisi
  - 2-Turizm rehberi
- c) - Tıbbi turizm

7. HAFTA

: DOĞAL VE KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN TURİZM BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

- a) - Müzeler
- b) - Eski eser ve anıtların korunması
- c) - Deniz kıyıları ve çevrelerinin korunması ve değerlendirilmesi
- d) - Göllerimiz ve çevrelerinin korunması



- e) - Tabiatın korunması  
1-Milli parklar  
2-Ormanlar  
f) - Avcılık ve turizm
- 

8. HAFTA : KONULARIN TEKRARI

DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

: Özel kurslar tip yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.

METOD VE TEKNİKLER

: a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.

b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili, olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.

c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkân verilir, eksikleri gösterilir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER

a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı

: Pansiyon İşletmeciliği kitabı bölüm 1 ve bölüm 7

b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı

: Tugay yayınları ve çeşitli mecmualar

c) Kullanılacak cihazların (Video vb.) adları

:

d) Diğer araçlar ve evraklar

:



( İLK YARDIM PROGRAMI )

- KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU  
KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaeli / SAKARYA  
KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TAN YILDIZ  
PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tıp Yönetmeliği  
PROGRAMIN ADI : İlk Yardım  
PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs  
PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Kursiyerlere meslekleriyle ilgili ilk-yardım bilgilerini öğretmek.  
b-Sağlığımızın önemi ile korunması, sağlıklı ve uzun yaşamın başlıca koşullarını öğretmek.  
c-Turistik kuruluşlarda genel sağlık sorunları ile çözümlerini öğretmek.  
PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olup, mümkün olduğu kadar, fiilen yaparak öğrenme metoduna göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV., Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.  
PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 2 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta  
PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :

1. HAFTA

: GENEL BİLGİLER

- a) - Tarif  
b) - İlk yardımın amacı  
c) - İlk yardımın aşamaları  
1-Kaza yerinde tedbir almak  
2-Kazazedenin hangi çeşit ilkyardıma ihtiyacı olduğuna karar vermek  
3-Kazayı haber vermek  
4-Kazazedeyi taşımak

2. HAFTA

: İLK YARDIM DOLABI VE İLK YARDIM UYGULAMALARI

- a) - Genel bilgiler  
1-İlkyardım dolabının önemi  
2-İlkyardım dolabının yeri  
3-İlkyardım dolabı malzemeleri ve kullanım şekilleri  
b) - Solunum güclüğü ve durmasında ilkyardım  
- Kalp durmasında ilkyardım



3. HAFTA

: KANAMA ÇOK VE BAYILMALAR

- a)- Kanamanın tarifi ve çeşitleri
- b)- Geçici kan durdurma metodları
  - 1-Parmakla basınç uygulaması
  - 2-Basıncılı sargı uygulaması
  - 3-Kanayan bölgenin kalp seviyesinden yukarıca tutulması

4. HAFTA

: ELEKTİRİK ÇARPMALARI VE İLKYARDIM

- a)- Elektrik çarpması ve korunma şekilleri
- b)- Elektrik çarpmasına uğramış şahsa yaklaşma şekilleri
- c)- Suni teneffüs yoluyla ilkyardım

5. HAFTA

: KIRIK ÇIKIK VE BURKULMALAR

- a)- Kırıkların oluş şekilleri
- b)- Belirtileri
- c)- Geçici tespit ve sargı metodları

6. HAFTA

: ZEHİRLENMELER, GÜNEŞ ÇARPMASI

- a)- Zehirlenmeler ve çeşitleri
- b)- Bütangazı zehirlenmeleri, alınacak tedbirler ve ilkyardım
- c)- Güneş çarpması belirtileri ve ilkyardım
- d)- Hayvan ve böcek sokması ve ilkyardım

HABERLEŞME VE YARALI TAŞIMACILIĞI

- a)- Haberleşecek merkezler ve haberleşme ilkeleri
- b)- Yaralı taşımacılığı, özellikleri

7. HAFTA

: MESLEK HASTALIKLARI

- a)- Servis ve mutfak hizmet elemanlarında görülebilecek meslek hastalıkları

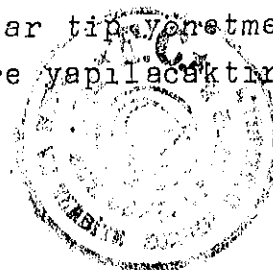
8. HAFTA

: MESLEK HASTALIKLARI (devam)

- a)- Meslek hastalıklarından korunma yolları
- b)- Spor ve kültür fizik'in önemi

DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

: Özel kurslar tip yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.





METOD VE TEKNİKLER

: a-Kursiyerlerin yapacağı işler önce usta eğitmen ve öğretmeni tarafından teorik olarak izah edilir.

b-Bu işlemler daha sonra öğretmeni tarafından fiili olarak yapılarak kursiyerlerin görmesi sağlanır, bilgileri yoklanır.

c-Son aşama olarak, kursiyerlere kendilerine öğretilen işi yapmaları için imkân verilir, eksikleri gösterilir.

PROGRAMIN UYGULAMASINDA  
KULLANILACAK MALZEMELER

a) Ana ders kitabı veya dizisinin adı

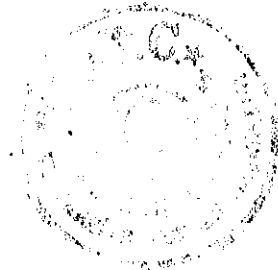
: H.İbrahim Somyürek - Hikmet Gürbüz'ün sürücü kursları için hazırladıkları İlk Yardım kitabı

b) Varsa destek ders kitabının veya destek kitap dizisinin adı

c) Kullanılacak cihazların (Video v.b) adları

: Video sağlık bilgisi kasetleri

d) Diğer araçlar ve evraklar



( MÜŞTERİ PSİKOLOJİSİ PROGRAMI )

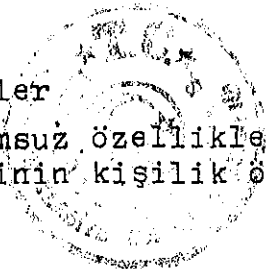
- KURUMUN ADI : ÖZEL OTAĞ OTELCİLİK EĞİTİM MERKEZİ KURSU  
KURUMUN ADRESİ : Sahil Yolu Kocaali / SAKARYA  
KURUCUNUN ADI : AHMET İSMET TANYILDIZ  
PROGRAMIN DAYANAĞI : 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Kurslar Tip Yönetmeliği  
PROGRAMIN ADI : Müşteri Psikolojisi  
PROGRAMIN SEVİYESİ : Mesleki Kurs  
PROGRAMIN AMAÇLARI : a-Öğrencilerin olumlu kişilik özelliklerini geliştirmek.  
b-İnsanlar arasında farklılıklar olacağını kavratmak ve öğretmek, bu farklılıkların nedenleri üzerinde düşünme alışkanlığı kazandırmak.  
c-İnsan ilişkileri bilgisi kazandırılarak öğretmek.  
d-Toplum içinde görgü kurallarına göre davranış alışkanlığı kazandırmak.  
PROGRAMIN UYGULANMASI İLE ESASLAR : a-Konular işlenirken uygulamaya dayalı olarak, mümkün olduğu kadar, fiilen yaparak öğrenme metoduna göre öğrenim yapılacaktır.  
b-Konular işlenirken TV., Video ve benzeri araçlardan yararlanacaktır.  
PROGRAMIN SÜRESİ : a-Haftalık süresi (saat olarak) 2 saat  
b-Toplam süre (hafta olarak) 8 hafta  
PROGRAM MUHTEVASININ TAMAMININ TOPLAM KURS SÜRESİNE HAFTALIK DAĞILIMI :

1. HAFTA

- : PSİKOLOJİNİN KONUSU  
a)- Tanıtımı, bölümleri ve uygulama alanları,  
b)- Davranışın tanımı,  
c)- İnsanlar arasındaki davranış ayrılıklarının nedenleri,  
1-Doğal yapı farklılıkları  
Bedensel  
Ruhani  
2-Toplumsal farklılıklar, sosyal çevre  
Aile  
Okul  
İşyeri

2. HAFTA

- : KİŞİLİK  
a)- Tanımı  
b)- Kişilik özellikler  
1-Olumlu ve olumsuz özellikler  
2-İyi bir otelcinin kişilik özellikleri



3- Kişiliğin tanınması, geliştirilmesi ereği ve uyum,

3. HAFTA : İŞ YERİNDE PERSONELİN KİŞİLİĞİ VE BAŞARIYI ETKİLEYEN NEDENLER  
a-Yönetim teknikleri  
b-Yöneticilik nitelikleri  
c-İş bölümü  
d-İş birliği, yardımlaşma  
e-İş birliğini engelleyen davranışlar

4. HAFTA : MÜŞTERİ TIPLERİ  
a - Müşkülpesent, muhafazakâr, iyimser, kötümser, sinirli, yabancı, yaşlı, genç, hasta, sakat, perhizli, sarhoş vs. gibi müşteri tiplerinin özellikleri,  
b - Çeşitli tiplerdeki müşterilere personelin davranışları,

5. HAFTA : GÖRGÜ KURALLARI  
a - Tanışma ve tanıştırma  
b - Konuşmalar (Ses ve konuşmanın geliştirilmesi, telefondaki konuşma ve tekniği, konuşanın kişiliği, telefon konuşmaları)

6. HAFTA : LOKANTA VE SÖFRA KURALLARI  
a-Ziyafetler  
b-Otel  
c-Toplantılar  
MAKYAJ, GİYİM VE BUNLARIN İNSANLAR ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

7. HAFTA : KARTVİZİTLER VE YAZIŞMA KURALLARI  
a-Noktalama işaretleri  
b-Noktalama işaretlerinin kullanıldığı yerler  
c-Yazı yazma teknikleri  
d-Özel ve resmi yazışmalar

8. HAFTA : KONULARIN TEKRARI

DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

: Özel kurslar Tip Yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre yapılacaktır.



2) METOD VE TEKNİKLER

: a-Kursiyerlerin yapacağı işlem ve işler usta eğitmen,öğretmen tarafından derste izah edilir.

b-Bu işlem ve işler daha sonra fiili olarak yapılır,kursiyerlerin görmesi sağlanır ve bilgileri yoklanır.

c-Kursiyerlerin kendisine öğretilen işi yapacak imkânlar sağlanır ve eksikleri tamamlanır.

d-Bu program uygulanırken takrir yaparak, yaşayarak,gözlem ve deney metodlarından yararlanılacaktır.

3) PROGRAMIN UYGULAMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER :

a)Ana ders kitabı veya dizisinin adı

: Hasan Zafer Doğan'ın "İş Psikolojisi 1" kitabı

b)Varsa destek ders kitabı veya destek kitap dizisinin adı

: Pansiyon işletmeciliği kitabı Bölüm 1 ve bölüm 7

c)Kullanılacak cihazların(Video vb) adları

:

d)Diğer araç ve evraklar

:

