



ADYAMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK
YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

TANITIM KİTAPÇIĞI

2006

2025-2026

İÇERİK

- Bölümümüz
- Misyon & Vizyon
- Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümlerinin Önemi
- Neden Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü?
- Mezunlarımızın İş İmkânları
- Merkezi Yerleştirmeye Göre En Yüksek ve En Düşük Yerleşme Puanlarımız
- Ders Kataloğumuz
- Faaliyetlerimiz
- Laboratuvarlarımız (Varsa)

2006

Bölümümüz

Adıyaman Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde, Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Aşçılık programları olmak üzere iki ön lisans programı bulunmaktadır. 2008 yılında Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu bünyesinde kurulmuştur. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı; Malatya İnönü Üniversitesi Adıyaman Meslek Yüksekokulu, İktisadi ve İdari Programlar Bölümüne bağlı olarak kurulmuştur. Aşçılık programı, 2008 yılında Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu bünyesinde kurulmuş, 2008-2009 yılı Akademik eğitim döneminde ilk öğrencilerini kabul etmiş, 2010 yılı Haziran ayında ilk mezunlarını vermiştir. Her iki programımız da Adıyaman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü bünyesinde eğitim vermektedir.



2006

AKADEMİK VE İDARİ PERSONEL

Bölüm Başkanı

Öğr. Gör. Ali TUTAR

Bölüm Başkan Yardımcıları

Öğr. Gör. Nevzat GÜLER

Akademik Personeller

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Öğr. Gör. Ali TUTAR

Öğr. Gör. Nevzat GÜLER

Öğr. Gör. Hakan BİÇİCİ

Öğr. Gör. Ahmet ŞAHİN

Aşçılık

Öğr. Gör. Mehmet SAÇIKARALI

Öğr. Gör. Metin ÖZTÜRK

Öğr. Gör. Mesut KARAMAN

Bölüm Sekreteri

Esmâ KAYA

2006

• Misyon & Vizyon

Misyon

Değişim ve dönüşümün hızına ayak uydurabilecek, yaşadıkları ilin, bölgenin ve ülkenin ekonomik gelişimine katkıda bulunacak, özgüveni yüksek, kendi ayakları üzerinde durmayı beceren, eğitilmiş "Meslek Elemanları" yetiştirmektir.

Vizyon

İş dünyasının aradığı vasıflarda donanımlı meslek elemanı yetiştirecek, mesleki eğitimde gelişmeleri takip eden ve kendini sürekli geliştiren öncü ve yenilikçi bir meslek yüksekokulu olmak.

2006

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümlerinin Önemi

AŞÇILIK PROGRAMI:

Aşçılık programı, alanında gerekli mesleki bilgi ve becerileri kazanmış, köklü bir geleneğe sahip yeme içme kültürümüz ile günümüzün yenilikçi mutfak eğilimlerini birleştirebilen, üretken, dinamik, gelişmelere açık, en temelden en ileri seviyeye kadar yiyecek-içecek kültürüne ilişkin işletme bilgisi olan ve pişirme tekniklerinin tüm inceliklerinin yansıra mesleki terminolojiye hâkim yönetici şefler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI:

Programımız, teorik ve uygulamalı eğitim yolu ile turizm ve otel işletmeciliği mesleğinin temel becerilerine sahip, girişimci ve etkin iletişim becerilerine sahip ve alanı ile ilgili bilgisayar programlarını kullanabilen bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Neden Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü?

Bölümümüz programları, yüksekokulun bulunduğu bölgenin de sahip olduğu inanç turizmi potansiyeli doğrultusunda, inanç turizminin barışa, kültürler ve dinler arası diyaloga katkıları hakkında kapsamlı bir anlayışa sahip, din bilimleri, arkeoloji ile konaklama, yiyecek içecek, gastronomi, tur ve rehberlik hizmetleri gibi turizmin alt sektörleri hakkında temel bilgi sahibi, inanç turizmi alanında yerel ve küresel değişim ve gelişmeleri izleyerek edindiği bilgiler çerçevesinde yorum yapabilen, yönetim, pazarlama, sanat tarihi, din bilimleri ve felsefesi, sosyoloji ve antropoloji alanlarında edindiği teorik bilgiyi sektörel uygulamalara aktarabilen bireyler yetiştirmesi açısından önemli bir işleve sahiptir.

2006

Mezunlarımızın İş İmkânları

Bölümümüz programlarını başarıyla tamamlayan öğrencilere mezun oldukları programa göre, Turizm ve Otel İşletmeciliği - Aşçılık Programı Ön lisans diploması verilir.

Bölümümüz programlarından mezun olan öğrenciler konaklama işletmeleri, seyahat acenteleri, yiyecek-içecek işletmeleri ve ağırlama hizmeti veren kamu kurum ve kuruluşlarında istihdam edilirler.

2006

**Merkezi Yerleştirmeye Göre En Yüksek ve En Düşük
Yerleşme Puanlarımız ve Kontenjanlar**

AşÇILIK PROGRAMI

Taban Puan: TYT – 287,511

TURİZM VE OTEL İşLETMECİLİĞİ PROGRAMI

Taban Puan: TYT – 250,640



Ders Kataloğumuz

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

1. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
AİİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ I	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
TD101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
YD101	YABANCI DİL-İNGİLİZCE I	3	0	3	3	Zorunlu	İngilizce
ENF101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	2	4	Zorunlu	Türkçe
TOP103	TURİZM COĞRAFYASI	3	0	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP105	MENÜ PLANLAMA	2	1	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP107	KAT HİZMETLERİ	2	1	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP109	ÖNBÜRO HİZMETLERİ	3	0	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP111	KONUKLA İLETİSİM	3	0	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP113	GENEL TURİZM	3	0	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP115	İŞLETME YÖNETİMİ	3	0	3	3	Zorunlu	Türkçe
Toplamlar		28	2	30	30		

2. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKİ. TARİHİ II	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
TD102	TÜRK DİLİ - II	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
YD102	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	3	0	3	3	Zorunlu	İngilizce
TOP102	TURİZM EKONOMİSİ	3	0	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP104	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	3	0	3	4	Zorunlu	Türkçe
TOP106	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3	0	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP110	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ -I	4	2	5	6	Zorunlu	Türkçe
TOP112	MESLEKİ YABANCI DİL - I	2	2	3	4	Zorunlu	İngilizce
TOP114	TURİZM SOSYOLOJİSİ	3	0	3	3	Zorunlu	Türkçe
Toplamlar		25	4	27	30		

3. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
TOP201	TURİZM PAZARLAMASI	3	0	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP203	ZİYAFET SERVİSİ YÖNETİMİ	3	2	4	3	Zorunlu	Türkçe
TOP205	TURİZM MEVZUATI	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
TOP207	TUR OPERAT. Ve SEY.ACENT.	3	0	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP209	OTELCİLİK OTOMASYON SİST.	3	2	4	4	Zorunlu	Türkçe
TOP211	MESLEKİ YABANCI DİL-II	2	2	3	3	Zorunlu	İngilizce
ST201	STAJ I	0	0	0	4	Zorunlu	Türkçe
	SEÇMELİ 1				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 2				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 3				2	Seçmeli	Türkçe
Toplamlar		16	6	19	30		

Seçmeli 1 - Seçmeli 2 Mesleki Ders Havuzu

TOP221	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ UYGULAMALARI	1	2	2	4	Seçmeli	Türkçe
TOP223	ÖNBÜRO UYGULAMALARI	1	2	2	4	Seçmeli	Türkçe
TOP225	ARAŞTIRMA YÖNTEM ve TEKN.	2	0	2	4	Seçmeli	Türkçe
TOP227	KAT HİZMETLERİ UYGULAMALARI	1	2	2	4	Seçmeli	Türkçe
TOP231	GİRİŞİMCİLİK	4	0	4	4	Seçmeli	Türkçe
TOP239	GENEL MUHASEBE	3	0	3	4	Seçmeli	Türkçe
TOP241	İBN HALDUN DÜŞÜNCESİNDE SOSYOLOJİ	2	0	2	4	Seçmeli	Türkçe
TOP243	MUTFAK YÖNETİMİ	2	1	3	4	Seçmeli	Türkçe
AHL201	AHİLİK VE MESLEKİ ETİK	2	0	2	4	Seçmeli	Türkçe

Seçmeli 3 Sosyal Kültürel Sanatsal Ders Havuzu							
SKS231	BEDEN EĞİTİMİ	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS233	MÜZİK	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS235	RESİM İŞ	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS237	HALK OYUNLARI	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS239	SANAT TARİHİ	2	0	2	2	S	Türkçe
SKS241	BİLİM TARİHİ	2	0	2	2	S	Türkçe
SKS243	TİYATRO SANATI	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS245	İŞARET DİLİ	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS247	İLETİŞİM TEKNİKLERİ	1	1	2	2	S	Türkçe

4. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
TOP202	ÖNBÜRODA ODA İŞLEMLERİ	2	1	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP204	KAT KONTROLÜ	2	1	3	3	Zorunlu	Türkçe
TOP206	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	3	0	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP208	DEKORASYON HİZMETLERİ	2	1	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP216	REKREASYON YÖNETİMİ	2	1	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP218	TURİZM VE ÇEVRE	3	0	3	2	Zorunlu	Türkçe
TOP214	ODA SERVİSİ	3	3	5	4	Zorunlu	Türkçe
ST202	STAJ II	0	0	0	4	Zorunlu	Türkçe
	SEÇMELİ 1				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 2				4	Seçmeli	Türkçe
Toplamlar		17	7	23	30		

Seçmeli Ders Havuzu

TOP222	KALİTE YÖNETİMİ SİSTEMLERİ	3	0	3	4	Seçmeli	Türkçe
TOP226	2.YABANCI DİL (ALMANCA)	3	0	3	4	Seçmeli	Almanca
TOP228	MALİYET MUHASEBESİ	2	1	3	4	Seçmeli	Türkçe
TOP230	BARDA SERVİS	2	1	3	4	Seçmeli	Türkçe
TOP232	ÇAMAŞIRHANE KONTROLÜ	2	1	3	4	Seçmeli	Türkçe
TOP234	SATIŞ YÖNETİMİ	3	0	3	4	Seçmeli	Türkçe
TOP236	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	3	0	3	4	Seçmeli	Türkçe
TOP238	KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	2	1	3	4	Seçmeli	Türkçe

2006

AŞÇILIK PROGRAMI

1. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
AŞP101	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	4	2	5	6	Zorunlu	Türkçe
AŞP103	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	4	2	5	6	Zorunlu	Türkçe
AŞP105	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	2	3	Zorunlu	Türkçe
AİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ I	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
TD101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
YD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	3	0	3	3	Zorunlu	İngilizce
	SEÇMELİ 1				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 2				4	Seçmeli	Türkçe
Toplamlar		17	4	19	30		
Seçmeli Ders Havuzu							
AŞP121	ARAŞTIRMA YÖNT. VE TEKNİKLERİ	2	0	2	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP123	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	4	2	5	4	Seçmeli	Türkçe

2. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
AŞP102	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	4	2	5	5	Zorunlu	Türkçe
AŞP104	MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ	4	2	5	4	Zorunlu	Türkçe
AŞP106	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	1	3	2	Zorunlu	Türkçe
ENF102	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	2	4	Zorunlu	Türkçe
AİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
TD102	TÜRK DİLİ II	2	0	2	2	Zorunlu	Türkçe
YD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	3	0	3	3	Zorunlu	İngilizce
	SEÇMELİ 1				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 2				4	Seçmeli	Türkçe
Toplamlar		19	5	22	30		
Seçmeli Ders Havuzu							
AŞP122	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	3	0	3	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP124	İLETİŞİM	2	0	2	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP126	UNLU MAMULLER VE EKMEK YAPIMI	4	2	5	4	Seçmeli	Türkçe

3. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
AŞP201	SOĞUK MUTFAK	4	2	5	4	Zorunlu	Türkçe
AŞP203	TÜRK MUTFAĞI	4	2	5	6	Zorunlu	Türkçe
AŞP205	PASTANE ÜRÜNLERİ	4	2	5	6	Zorunlu	Türkçe
STJ201	STAJ I	0	0	0	4	Zorunlu	Türkçe
	SEÇMELİ 1				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 2				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 3				2	Seçmeli	Türkçe
Toplamlar		12	6	15	30		
Seçmeli Ders Havuzu							
AŞP221	YÖRESEL MUTFAKLAR	4	2	5	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP223	MUTFAK PLANLAMA	3	1	4	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP227	GİRİŞİMCİLİK	3	1	4	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP229	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	3	1	4	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP241	İBN HALDUN DÜŞÜNCESİNDE SOSYOLOJİ	2	0	2	4	Seçmeli	Türkçe
AHL201	AHİLİK VE MESLEKİ ETİK	2	0	2	4	Seçmeli	Türkçe

Seçmeli 3 Sosyal Kültürel Sanatsal Ders Havuzu							
SKS231	BEDEN EĞİTİMİ	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS233	MÜZİK	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS235	RESİM İŞ	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS237	HALK OYUNLARI	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS239	SANAT TARİHİ	2	0	2	2	S	Türkçe
SKS241	BİLİM TARİHİ	2	0	2	2	S	Türkçe
SKS243	TIYATRO SANATI	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS245	İŞARET DİLİ	1	1	2	2	S	Türkçe
SKS247	İLETİŞİM TEKNİKLERİ	1	1	2	2	S	Türkçe
4. Yarıyıl							
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Z/S	Dil
AŞP202	OSMANLI MUTFAĞI	4	2	5	6	Zorunlu	Türkçe
AŞP204	DÜNYA MUTFAKLARI	5	3	7	8	Zorunlu	Türkçe
AŞP206	ZİYAFET MUTFAĞI	4	2	5	4	Zorunlu	Türkçe
STJ202	STAJ II	0	0	0	4	Zorunlu	Türkçe
	SEÇMELİ 1				4	Seçmeli	Türkçe
	SEÇMELİ 2				4	Seçmeli	Türkçe
Toplamlar		13	7	17	30		
Seçmeli Ders Havuzu							
AŞP222	MUTFAK ORGANİZASYONU	4	0	4	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP226	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	3	1	4	4	Seçmeli	Türkçe
AŞP228	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	2	2	3	4	Seçmeli	Türkçe

Otel Lokanta ve İkrām Hizmetleri Bölümü Faaliyetlerimiz

Program eğitim ve uygulama çalışmalarını Turizm Uygulama Oteli, Aşçılık atölyesi, Otomasyon dersleri için bilgisayar laboratuvarı mevcuttur.

Üniversitemiz tarafından yapılan Ziyafet organizasyonlarına ait işlemleri bölümümüzce yapılmaktadır. Bu organizasyonların Menü planlaması-Satın alma-Üretim ve Sunum işlemleri için Aşçılık Atölyesi, Turizm Uygulama Oteli, M. Vehbi KOÇ Konferans Salonu, Rektörlük Konferans Salonu kullanılmaktadır. Bu kapsamda yapılan organizasyonlar:

- Panel ve Konferans ikramları
- Akademik açılış toplantısı ve Kokteyller
- Diğer ziyafet organizasyonları

Erasmus(Öğrenci değişim Programı)kapsamında: Bölüm öğrencilerimiz bu program kapsamında yapılan yabancı dil sınavlarında başarılı oldukları zaman, her yıl belirlenen kontenjana göre, bir dönemlik anlaşmalı olduğumuz ülkelerdeki Üniversitelerin Turizm programlarının katılma imkânı vermektedir.

TURİZM UYGULAMA OTELİ

Üniversitemizde Turizm Eğitimi alan bütün öğrencilerimize yerinde (Müşteri ile Yüz yüze İletişim ve kendilerini seçtikleri alanda geliştirme)öğrenme imkânı verecektir. Uygulama otelimizin başlıca özellikleri;

- 24 oda (4 çift kişilik,20 tek kişilik oda)
- Odalarda LED TV, Mini bar, emanet eşya kasası
- Bütün kapalı alanda merkezi iklimlendirme özelliği,
- 120 kişilik Lokanta (Teras ve kapalı alan)
- 20 kişilik Toplantı salonu, Lobi ve dinlenme salonu
- 25 araçlık otopark.

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

Adres:

Adıyaman Üniversitesi (ADYÜ)
Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Altınşehir Mh. 3005 Sokak No:13
Kat: 3

02040, Merkez / ADIYAMAN

Telefon: +90 (416) 223 38 00

Faks: +90 (416) 223 3843

İnternet: <https://www.sbmyo.adiyaman.edu.tr/tr>

2006