

III. YARIYIL

| | | | |
|---------|--------------------------------------|-------|-----|
| EST 201 | Estetik ve Sanat Felsefesi | 3+0 | 4,0 |
| GMS 201 | Temel Mutfak Teknikleri I | 3+3 | 6,0 |
| GMS 203 | Gastronomi Tarihi | 3+0 | 4,0 |
| İLT 107 | İletişime Giriş | 3+0 | 3,5 |
| MUH 239 | Maliyet Muhasebesi | 3+0 | 4,0 |
| TAR 165 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2+0 | 2,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 3,5 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 3,0 |
| | | <hr/> | |
| | | 30,0 | |

V. YARIYIL

| | | | |
|---------------|--|-------|-----|
| GMS 301 | Mutfak Uygulamaları I | 0+4 | 6,0 |
| İŞL 301 | İnsan Kaynakları Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| İŞL 301 (İng) | Human Resources Management (İnsan Kaynakları Yönetimi) | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 106 | Yiyecek-İçecek Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 9,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 7,0 |
| | | <hr/> | |
| | | 30,0 | |

VII. YARIYIL

| | | | |
|---------|--|-------|------|
| TRZ 407 | Turizmde Araştırma Yöntemleri ve Proje Hazırlama | 3+0 | 8,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 14,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 8,0 |
| | | <hr/> | |
| | | 30,0 | |

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER

| | | | |
|---------|--|-----|-----|
| BİL 468 | Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları | 3+0 | 4,0 |
| ETK 204 | Mesleki Etik | 2+0 | 3,0 |
| FOT 403 | Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı | 3+0 | 4,0 |
| GMS 205 | Gıda Coğrafyası | 3+0 | 3,0 |
| GMS 208 | Ziyafet Yönetimi | 2+0 | 3,0 |
| GMS 303 | Gastronomi Seminerleri I | 3+0 | 4,0 |
| GMS 304 | Gastronomi Seminerleri II | 3+0 | 4,0 |
| GMS 306 | İçecek Teknolojisi | 3+0 | 3,0 |
| GMS 307 | Gıda Teknolojisi | 3+0 | 3,0 |
| GMS 308 | Osmanlı Mutfağı | 3+3 | 6,0 |
| GMS 309 | Gıda Mevzuatı | 2+0 | 3,0 |
| GMS 310 | Besin Kimyası | 3+0 | 3,0 |
| GMS 311 | Yöresel Mutfaklar I | 3+3 | 6,0 |
| GMS 312 | Yöresel Mutfaklar II | 3+3 | 6,0 |
| GMS 401 | Birey ve Lezzet | 2+0 | 3,0 |
| GMS 403 | Dünya Mutfakları I | 3+3 | 6,0 |
| GMS 404 | Dünya Mutfakları II | 3+3 | 6,0 |
| GMS 405 | Şarap Endüstrisi | 3+0 | 4,0 |
| GMS 406 | Ekmek Yapımı ve Pastacılık | 3+3 | 6,0 |
| GMS 408 | Gastronomide Yeni Eğilimler | 3+0 | 3,0 |
| GMS 410 | Yemek, Kültür ve Toplum | 3+0 | 3,0 |
| KON 204 | Bar Yönetimi | 1+2 | 3,0 |

IV. YARIYIL

| | | | |
|---------|---------------------------------------|-------|-----|
| GMS 202 | Temel Mutfak Teknikleri II | 3+3 | 6,0 |
| GMS 204 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim | 3+0 | 4,0 |
| GMS 206 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | 3+0 | 4,0 |
| PZL 256 | Yiyecek İçecek Pazarlaması | 3+0 | 4,0 |
| TAR 166 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2+0 | 2,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 3,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 7,0 |
| | | <hr/> | |
| | | 30,0 | |

VI. YARIYIL

| | | | |
|---------|------------------------------------|-------|-----|
| GMS 302 | Mutfak Uygulamaları II | 0+4 | 6,0 |
| HUK 356 | İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku | 3+0 | 4,0 |
| KON 301 | Mutfak Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 9,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 7,0 |
| | | <hr/> | |
| | | 30,0 | |

VIII. YARIYIL

| | | | |
|---------|------------------------------------|-------|------|
| GMS 402 | Gastronomi Bitirme Projesi | 3+0 | 8,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 14,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 8,0 |
| | | <hr/> | |
| | | 30,0 | |

| | | | |
|---------|---------------------------|-----|-----|
| KON 211 | Besin Güvenliği ve Hijyen | 3+0 | 3,0 |
| KON 312 | Mönü Planlaması | 3+0 | 4,0 |
| SAN 408 | Yaratıcılık | 3+0 | 3,0 |
| TRZ 464 | Restaurant Yönetimi | 3+0 | 4,0 |

SEÇMELİ DERSLER

| | | | |
|---------------|--|-----|-----|
| ALM 151 (Alm) | Almanca I | 3+0 | 3,0 |
| ALM 152 (Alm) | Almanca II | 3+0 | 3,0 |
| ALM 255 (Alm) | Almanca I | 3+0 | 4,0 |
| ALM 256 (Alm) | Almanca II | 3+0 | 4,0 |
| ANP 303 | Kültürel Antropoloji | 2+0 | 3,0 |
| BEÖ 155 | Beden Eğitimi | 2+0 | 2,0 |
| ERA 195 (İng) | Cultural Heritage of Turkey (Türkiye'nin Kültürel Mirası) | 2+0 | 3,0 |
| ERA 197 (İng) | Culture and Tourism in Turkey (Türkiye'de Kültür ve Turizm) | 2+0 | 3,0 |
| ERA 199 (İng) | Cultural Diversity and Communication (Kültürel Çeşitlilik ve İletişim) | 2+0 | 3,0 |
| FRA 151 (Fra) | Fransızca I | 3+0 | 3,0 |
| FRA 152 (Fra) | Fransızca II | 3+0 | 3,0 |
| FRA 255 (Fra) | Fransızca I | 3+0 | 4,0 |
| FRA 256 (Fra) | Fransızca II | 3+0 | 4,0 |
| GMS 305 | Yiyecek İçecek Endüstrisinde Kariyer İmkanları | 3+0 | 4,0 |

| | | | | | | | |
|---------------|------------------------|-----|-----|---------------|--|-----|-----|
| İKT 351 | Turizm Ekonomisi | 3+0 | 4,0 | RUS 152 (Rus) | Rusça II | 4+0 | 4,0 |
| İLT 201 | Bireylerarası İletişim | 3+0 | 4,5 | SAN 155 | Salon Dansları | 0+2 | 2,0 |
| İSN 102 | Halkla İlişkiler | 3+0 | 3,0 | SNT 155 | Sanat Tarihi | 2+0 | 2,0 |
| İSP 151 (İsp) | İspanyolca I | 4+0 | 4,0 | SOS 336 | Halkbilim | 2+0 | 3,0 |
| İSP 152 (İsp) | İspanyolca II | 4+0 | 4,0 | STV 404 | Kültürlerarası İletişim | 3+0 | 4,0 |
| İST 251 | İstatistik | 2+0 | 3,0 | STV 404 (İng) | Intercultural Communication (Kültürlerarası İletişim) | 3+0 | 4,0 |
| İŞL 421 | Girişimcilik | 2+0 | 3,0 | THU 205 | Topluma Hizmet Uygulamaları | 0+2 | 4,0 |
| JAP 301 (jpn) | Japonca I | 4+0 | 4,0 | TRZ 139 (İng) | Mesleki İngilizce I | 2+0 | 3,0 |
| JAP 302 (jpn) | Japonca II | 4+0 | 4,0 | TRZ 140 (İng) | Mesleki İngilizce II | 2+0 | 3,0 |
| KON 411 | Otel Yönetimi | 3+0 | 4,0 | TRZ 260 | Kurum Kültürü | 2+0 | 3,0 |
| KÜL 101 | Kültür Tarihi | 2+0 | 3,5 | TRZ 269 | Ekoloji ve Turizm | 3+0 | 5,0 |
| KÜL 199 | Kültürel Etkinlikler | 0+2 | 2,0 | TRZ 312 | Turizm, Medya, İletişim | 3+0 | 4,0 |
| PZL 210 | Müşteri İlişkileri | 2+0 | 3,0 | TRZ 415 | Turizm İşletmelerinde Kurumsallaşma | 2+0 | 3,0 |
| RUS 151 (Rus) | Rusça I | 4+0 | 4,0 | | | | |

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

Turizm pek çok ülke ekonomisi için hizmet sektörü içerisinde kritik öneme sahiptir. Turizm işletmeciliği eğitimi, öğrencilere rekabetçi bir çevrede faaliyet göstermeye çalışan turizm işletmelerinin etkin ve verimli bir şekilde yönetilebilmesini sağlayan bilgi ve becerilerin kazandırılmasını içermektedir. Bu bağlamda, turizm işletmeciliği eğitimi; yönetim, pazarlama, finansman, muhasebe gibi işletmecilik süreçleri ile birlikte uygulamaya dayalı konuları da kapsamaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümü'nün derslerinin içeriği; öğrencilerin teorik turizm işletmeciliği bilgisine sahip olabilecekleri, aynı zamanda turizm işletmelerinde karşılaştıkları çeşitli işletme sorunlarına çözüm bulmada gereksinim duyacakları teknik bilgiyi edinebilecekleri doğrultuda oluşturulmuştur.

Bölüm Başkanı : Prof. Dr. Nazmi KOZAK

Bölüm Başkan Yrd. : Yard. Doç. Dr. Çağrı Hale ÖZEL

DERS PROGRAMI

| I. YARIYIL | | | | II. YARIYIL | | | |
|---------------|---|-----|------|---------------|---|-----|------|
| BİL 150 | Temel Bilgi Teknolojisi | 4+0 | 5,0 | HUK 151 | Hukukun Temel Kavramları | 3+0 | 4,5 |
| İKT 119 | Genel Ekonomi | 3+0 | 5,0 | İNG 154 (İng) | Advanced English II (İleri İngilizce II) | 4+0 | 4,0 |
| İNG 153 (İng) | Advanced English I (İleri İngilizce I) | 4+0 | 4,0 | MAT 804 | Genel Matematik | 3+0 | 4,5 |
| İŞL 101 | Genel İşletme | 3+0 | 4,5 | MUH 151 | Genel Muhasebe | 3+0 | 4,5 |
| İŞL 101 (İng) | Introduction to Business (Genel İşletme) | 3+0 | 4,5 | TÜR 152 | Türk Dili II <i>Seçmeli Dersler (4)</i> | - | 10,5 |
| TRZ 101 | Genel Turizm | 3+0 | 4,5 | | | | 30,0 |
| TRZ 101 (İng) | Introduction to Tourism (Genel Turizm) | 3+0 | 4,5 | | | | |
| TÜR 151 | Türk Dili I <i>Seçmeli Dersler (2)</i> | 2+0 | 2,0 | | | | |
| | | - | 5,0 | | | | |
| | | | 30,0 | | | | |

| III. YARIYIL | | | | IV. YARIYIL | | | |
|---------------|---|-----|-----|---------------|---|-----|-----|
| İKT 351 | Turizm Ekonomisi | 3+0 | 4,0 | HUK 356 | İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku | 3+0 | 4,0 |
| İKT 351 (İng) | Tourism Economics (Turizm Ekonomisi) | 3+0 | 4,0 | KON 411 | Otel Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| İLT 107 | İletişime Giriş | 3+0 | 3,5 | PZL 251 | Turizm Pazarlaması | 3+0 | 4,0 |
| İST 251 | İstatistik | 2+0 | 3,0 | PZL 251 (İng) | Tourism Marketing (Turizm Pazarlaması) | 3+0 | 4,0 |
| TAR 165 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2+0 | 2,0 | TAR 166 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2+0 | 2,0 |

| | | | |
|---------|---|-------------------|--|
| TRZ 106 | Yiyecek-İçecek Yönetimi <i>Seçmeli Dersler (4)</i> | 3+0 4,0 - 13,5 | |
| | | <u>30,0</u> | |

| | | | |
|---------|--|-------------------|--|
| TRZ 290 | Otel İşletmelerinde Konaklama Hizmetleri <i>Seçmeli Dersler (4)</i> | 2+2 4,0 - 12,0 | |
| | | <u>30,0</u> | |

V. YARIYIL

| | | | |
|---------------|--|-------------------|--|
| İŞL 301 | İnsan Kaynakları Yönetimi | 3+0 4,0 | |
| İŞL 301 (İng) | Human Resources Management (İnsan Kaynakları Yönetimi) | 3+0 4,0 | |
| İŞL 315 | Stratejik Yönetim | 3+0 5,0 | |
| TRZ 305 | Turizm Sosyolojisi <i>Seçmeli Dersler (4)</i> | 3+0 5,0 - 16,0 | |
| | | <u>30,0</u> | |

VI. YARIYIL

| | | | |
|---------------|---|-------------------|--|
| TRZ 308 | Seyahat İşletmeciliği | 3+0 5,0 | |
| TRZ 308 (İng) | Travel Management (Seyahat İşletmeciliği) | 3+0 5,0 | |
| TRZ 310 | Destinasyon Yönetimi | 3+0 5,0 | |
| TRZ 310 (İng) | Destination Management (Destinasyon Yönetimi) | 3+0 5,0 | |
| TRZ 459 | Kongre ve Etkinlik Yönetimi <i>Seçmeli Dersler (4)</i> | 3+0 4,0 - 16,0 | |
| | | <u>30,0</u> | |

VII. YARIYIL

| | | | |
|---------|--|-------------------|--|
| TRZ 407 | Turizmde Araştırma Yöntemleri ve Proje Hazırlama <i>Seçmeli Dersler (6)</i> | 3+0 8,0 - 22,0 | |
| | | <u>30,0</u> | |

VIII. YARIYIL

| | | | |
|---------|---|-------------------|--|
| TRZ 408 | Endüstriye Dayalı Proje Çalışması <i>Seçmeli Dersler (6)</i> | 2+4 8,0 - 22,0 | |
| | | <u>30,0</u> | |

SEÇMELİ DERSLER

| | | | |
|---------------|--|---------|--|
| ALM 203 (Alm) | Almanca I | 6+0 6,0 | |
| ALM 204 (Alm) | Almanca II | 6+0 6,0 | |
| ALM 303 (Alm) | Almanca III | 6+0 6,0 | |
| ALM 304 (Alm) | Almanca IV | 6+0 6,0 | |
| ALM 453 (Alm) | Turizm Almancası I | 2+0 3,0 | |
| ALM 454 (Alm) | Turizm Almancası II | 2+0 3,0 | |
| ARK 105 | Anadolu Uygarlıkları | 2+0 4,0 | |
| BEÖ 155 | Beden Eğitimi | 2+0 2,0 | |
| ERA 195 (İng) | Cultural Heritage of Turkey (Türkiye'nin Kültürel Mirası) | 2+0 3,0 | |
| ERA 197 (İng) | Culture and Tourism in Turkey (Türkiye'de Kültür ve Turizm) | 2+0 3,0 | |
| ERA 199 (İng) | Cultural Diversity and Communication (Kültürel Çeşitlilik ve İletişim) | 2+0 3,0 | |
| FİN 352 | Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim | 3+0 4,0 | |
| FRA 153 (Fra) | Fransızca I | 4+0 3,5 | |
| FRA 154 (Fra) | Fransızca II | 4+0 3,5 | |
| GRA 208 | Web Tasarımı | 2+2 4,0 | |
| İSN 102 | Halkla İlişkiler | 3+0 3,0 | |
| İSP 151 (İsp) | İspanyolca I | 4+0 4,0 | |
| İSP 152 (İsp) | İspanyolca II | 4+0 4,0 | |
| İŞL 421 | Girişimcilik | 2+0 3,0 | |
| İTA 151 (İta) | İtalyanca I | 4+0 5,0 | |
| İTA 152 (İta) | İtalyanca II | 4+0 5,0 | |
| JAP 301 | Japonca I | 4+0 4,0 | |
| JAP 302 | Japonca II | 4+0 4,0 | |
| JAP 403 (jpn) | Japonca III | 4+0 4,0 | |
| JAP 404 (jpn) | Japonca IV | 4+0 4,0 | |

| | | | |
|---------------|--|---------|--|
| KON 204 | Bar Yönetimi | 1+2 3,0 | |
| KON 301 | Mutfak Yönetimi | 3+0 4,0 | |
| KÜL 199 | Kültürel Etkinlikler | 0+2 2,0 | |
| MUH 237 | Maliyet Muhasebesi | 3+0 3,0 | |
| MUH 311 | Muhasebe Denetimi ve Mali Analiz | 3+0 4,0 | |
| MÜZ 151 | Müziğin Tarihçesi | 2+0 3,0 | |
| PSİ 104 | Sosyal Psikoloji | 3+0 3,0 | |
| PZL 306 | Tüketici Davranışları | 2+0 3,0 | |
| PZL 306 (İng) | Consumer Behavior (Tüketici Davranışları) | 2+0 3,0 | |
| REK 412 | Rekreasyon Yönetimi | 3+0 5,0 | |
| RUS 151 (Rus) | Rusça I | 4+0 4,0 | |
| RUS 152 (Rus) | Rusça II | 4+0 4,0 | |
| RUS 455 (Rus) | Rusça III | 4+0 4,0 | |
| RUS 456 (Rus) | Rusça IV | 4+0 4,0 | |
| SAN 155 | Salon Dansları | 0+2 2,0 | |
| SAN 213 | Arjantin Tango | 1+2 4,0 | |
| SNT 155 | Sanat Tarihi | 2+0 2,0 | |
| SOS 128 | Davranış Bilimlerine Giriş | 3+0 4,0 | |
| SOS 312 | Örgütsel Davranış | 3+0 4,5 | |
| SOS 336 | Halkbilim | 2+0 3,0 | |
| STV 404 | Kültürlerarası İletişim | 3+0 4,0 | |
| THU 205 | Topluma Hizmet Uygulamaları | 0+2 4,0 | |
| TİY 152 | Tiyatro | 2+0 2,5 | |
| TİY 308 | Cumhuriyet Dönemi Türk Tiyatrosu | 2+0 3,0 | |
| TRZ 139 (İng) | Mesleki İngilizce I | 2+0 3,0 | |
| TRZ 140 (İng) | Mesleki İngilizce II | 2+0 3,0 | |
| TRZ 255 | Turizm İşletmelerinde E-Ticaret Uygulamaları | 3+0 4,0 | |

| | | | | | | | |
|---------|-----------------------------|-----|-----|---------|--------------------------------|-----|-----|
| TRZ 269 | Ekoloji ve Turizm | 3+0 | 5,0 | TRZ 416 | Turizmde Endüstriyel | | |
| TRZ 271 | Özel İlgi Turizmi | 3+0 | 4,0 | | Uygulamalar II | 2+2 | 5,0 |
| TRZ 273 | Turistik Alanlarda Mekan | | | TRZ 417 | Performans ve Kariyer Yönetimi | 3+0 | 5,0 |
| | Tasarımı | 3+0 | 5,0 | TRZ 418 | Uluslararası Destinasyonlar | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 292 | Turizmde Endüstriyel | | | TRZ 419 | Turizmde Halkla İlişkiler | | |
| | Uygulamalar I | 2+2 | 5,0 | | Kampanyaları | 2+2 | 5,0 |
| TRZ 294 | Termal ve SPA Hizmetleri | 3+0 | 4,0 | TRZ 420 | Toplu Yemek Üretimi | 3+0 | 5,0 |
| TRZ 296 | Bireysel Doğa Aktiviteleri | 2+2 | 3,0 | TRZ 421 | Ulusal Destinasyonlar | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 307 | Otel İşletmelerinde Destek | | | TRZ 423 | Odalar Bölümü Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| | Hizmetleri | 3+0 | 5,0 | TRZ 424 | Turizm Ulaştırması | 3+0 | 5,0 |
| TRZ 309 | Turizm İşletmelerinde Çevre | | | TRZ 425 | Restoran Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| | Yönetimi | 3+0 | 4,0 | TRZ 426 | Turizm ve Küreselleşme | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 312 | Turizm, Medya, İletişim | 3+0 | 4,0 | TRZ 457 | Turizmde Etik | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 314 | Yatırım ve Proje Analizi | 3+0 | 4,0 | TRZ 467 | Turizm Seminerleri I | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 316 | Turizm Hukuku | 3+0 | 4,0 | TRZ 468 | Turizm Seminerleri II | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 415 | Turizm İşletmelerinde | | | | | | |
| | Kurumsallaşma | 2+0 | 3,0 | | | | |

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Medet YOLAL

Bölüm Başkan Yrd. : Yard. Doç. Dr. Gökçe YÜKSEK

DERS PROGRAMI

| I. YARIYIL | | | | II. YARIYIL | | | |
|---------------|--------------------------------------|-----|------|---------------|---------------------------------------|-----|------|
| BİL 150 | Temel Bilgi Teknolojisi | 4+0 | 5,0 | MAT 804 | Genel Matematik | 3+0 | 4,5 |
| İKT 119 | Genel Ekonomi | 3+0 | 5,0 | SNT 104 | Sanat Tarihine Giriş | 3+0 | 4,0 |
| İŞL 101 | Genel İşletme | 3+0 | 4,5 | SOS 128 | Davranış Bilimlerine Giriş | 3+0 | 4,0 |
| İŞL 101 (İng) | Introduction to Business | | | TAR 166 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2+0 | 2,0 |
| | (Genel İşletme) | 3+0 | 4,5 | TRR 102 | Turist Rehberliğine Giriş | 3+0 | 4,0 |
| TAR 165 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2+0 | 2,0 | TÜR 152 | Türk Dili II | 2+0 | 2,0 |
| TRZ 101 | Genel Turizm | 3+0 | 4,5 | | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 5,5 |
| TRZ 101 (İng) | Introduction to Tourism | | | | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 |
| | (Genel Turizm) | 3+0 | 4,5 | | | | |
| TÜR 151 | Türk Dili I | 2+0 | 2,0 | | | | 30,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 3,0 | | | | |
| | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 | | | | |
| | | | 30,0 | | | | |
| III. YARIYIL | | | | IV. YARIYIL | | | |
| ARK 151 | Anadolu Uygarlıkları I | 2+0 | 4,0 | ARK 152 | Anadolu Uygarlıkları II | 2+0 | 4,0 |
| ARK 245 | Arkeoloji I | 3+0 | 4,0 | ARK 246 | Arkeoloji II | 3+0 | 4,0 |
| İKT 351 | Turizm Ekonomisi | 3+0 | 4,0 | PZL 251 | Turizm Pazarlaması | 3+0 | 4,0 |
| İKT 351 (İng) | Tourism Economics | | | PZL 251 (İng) | Tourism Marketing | | |
| | (Turizm Ekonomisi) | 3+0 | 4,0 | | (Turizm Pazarlaması) | 3+0 | 4,0 |
| İLT 107 | İletişime Giriş | 3+0 | 3,5 | TAR 232 | Uygarlık Tarihi | 2+0 | 3,0 |
| İST 251 | İstatistik | 2+0 | 3,0 | TRZ 316 | Turizm Hukuku | 3+0 | 4,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 7,5 | | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 7,0 |
| | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 | | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 |
| | | | 30,0 | | | | 30,0 |

V. YARIYIL

| | | | |
|---------------|--|-----|-------|
| MİT 309 | Yunan ve Roma Mitolojisi | 3+0 | 4,0 |
| TAR 331 | Türk Tarihi | 2+0 | 3,0 |
| TRR 301 | Tur Planlaması ve Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| TRR 301 (İng) | Tour Planning and Management (Tur Planlaması ve Yönetimi) | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 305 | Turizm Sosyolojisi | 3+0 | 5,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Ders (0)</i> | - | 4,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 6,0 |
| | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 |
| | | | <hr/> |
| | | | 30,0 |

VII. YARIYIL

| | | | |
|---------|---------------------------------------|-----|-------|
| SOS 336 | Halkbilim | 2+0 | 3,0 |
| SOS 437 | Sosyal Davranış ve Protokol Kuralları | 0+2 | 2,0 |
| TAR 205 | Dinler Tarihi | 2+0 | 4,0 |
| TRR 405 | Türkiye'de Müze ve Ören Yerleri | 2+1 | 4,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 4,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 9,0 |
| | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 |
| | | | <hr/> |
| | | | 30,0 |

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER

| | | | |
|---------------|----------------|-----|-----|
| FRA 353 (Fra) | Fransızca I | 4+0 | 4,0 |
| FRA 354 (Fra) | Fransızca II | 4+0 | 4,0 |
| FRA 455 (Fra) | Fransızca III | 4+0 | 4,0 |
| FRA 456 (Fra) | Fransızca IV | 4+0 | 4,0 |
| İSP 151 (İsp) | İspanyolca I | 4+0 | 4,0 |
| İSP 152 (İsp) | İspanyolca II | 4+0 | 4,0 |
| İSP 453 (İsp) | İspanyolca III | 4+0 | 4,0 |
| İSP 454 (İsp) | İspanyolca IV | 4+0 | 4,0 |
| JAP 301 (jpn) | Japonca I | 4+0 | 4,0 |
| JAP 302 (jpn) | Japonca II | 4+0 | 4,0 |
| JAP 403 (jpn) | Japonca III | 4+0 | 4,0 |
| JAP 404 (jpn) | Japonca IV | 4+0 | 4,0 |
| RUS 151 (Rus) | Rusça I | 4+0 | 4,0 |
| RUS 152 (Rus) | Rusça II | 4+0 | 4,0 |
| RUS 455 (Rus) | Rusça III | 4+0 | 4,0 |

SEÇMELİ DERSLER

| | | | |
|---------------|--|-----|-----|
| ANP 303 | Kültürel Antropoloji | 2+0 | 3,0 |
| BEÖ 155 | Beden Eğitimi | 2+0 | 2,0 |
| ERA 195 (İng) | Cultural Heritage of Turkey (Türkiye'nin Kültürel Mirası) | 2+0 | 3,0 |
| ERA 197 (İng) | Culture and Tourism in Turkey (Türkiye'de Kültür ve Turizm) | 2+0 | 3,0 |
| ERA 199 (İng) | Cultural Diversity and Communication (Kültürel Çeşitlilik ve İletişim) | 2+0 | 3,0 |
| İLT 201 | Bireylerarası İletişim | 3+0 | 4,5 |
| İNG 153 (İng) | Advanced English I (İleri İngilizce I) | 4+0 | 4,0 |
| İNG 154 (İng) | Advanced English II (İleri İngilizce II) | 4+0 | 4,0 |

VI. YARIYIL

| | | | |
|---------------|--|-----|-------|
| MİT 312 | Anadolu Mitolojileri | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 259 | Turizm Coğrafyası | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 308 | Seyahat İşletmeciliği | 3+0 | 5,0 |
| TRZ 308 (İng) | Travel Management (Seyahat İşletmeciliği) | 3+0 | 5,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 4,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 9,0 |
| | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 |
| | | | <hr/> |
| | | | 30,0 |

VIII. YARIYIL

| | | | |
|---------|------------------------------------|-----|-------|
| SAĞ 408 | Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım | 1+1 | 3,0 |
| SAN 402 | Bizans İkonografisi | 1+1 | 2,0 |
| TRR 402 | Rehberlik Bitirme Projesi | 2+4 | 8,0 |
| | <i>Mesleki Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 4,0 |
| | <i>Seçmeli Dersler (0)</i> | - | 9,0 |
| | <i>Yabancı Dil Dersleri (0)</i> | - | 4,0 |
| | | | <hr/> |
| | | | 30,0 |

| | | | |
|---------------|--|-----|-----|
| İŞL 421 | Girişimcilik | 2+0 | 3,0 |
| KON 411 | Otel Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| KÜL 101 | Kültür Tarihi | 2+0 | 3,5 |
| KÜL 199 | Kültürel Etkinlikler | 0+2 | 2,0 |
| PSİ 111 | Psikolojiye Giriş | 3+0 | 4,5 |
| PZL 306 | Tüketici Davranışları | 2+0 | 3,0 |
| PZL 306 (İng) | Consumer Behavior (Tüketici Davranışları) | 2+0 | 3,0 |
| REK 412 | Rekreasyon Yönetimi | 3+0 | 5,0 |
| SAN 155 | Salon Dansları | 0+2 | 2,0 |
| SAN 213 | Arjantin Tango | 1+2 | 4,0 |
| SAN 404 | Türk İslam Sanatı | 2+0 | 3,0 |
| SAN 409 | Bizans Sanatı | 2+0 | 3,0 |
| STV 404 | Kültürlerarası İletişim | 3+0 | 4,0 |
| STV 404 (İng) | Intercultural Communication (Kültürlerarası İletişim) | 3+0 | 4,0 |
| THU 205 | Topluma Hizmet Uygulamaları | 0+2 | 4,0 |
| TİY 423 | Drama | 1+1 | 2,0 |
| TRR 403 | Seyahat Sektörü Uygulamaları I | 2+2 | 5,0 |
| TRR 404 | Seyahat Sektörü Uygulamaları II | 2+2 | 5,0 |
| TRR 407 | Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 241 | Özel İlgi Turizmi | 2+2 | 3,0 |
| TRZ 255 | Turizm İşletmelerinde E-Ticaret Uygulamaları | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 260 | Kurum Kültürü | 2+0 | 3,0 |
| TRZ 262 | Türkiye'nin Doğal Turizm Kaynakları | 3+0 | 4,0 |
| TRZ 269 | Ekoloji ve Turizm | 3+0 | 5,0 |
| TRZ 310 | Destinasyon Yönetimi | 3+0 | 5,0 |
| TRZ 310 (İng) | Destination Management (Destinasyon Yönetimi) | 3+0 | 5,0 |

| | | |
|---------|--------------------|---------|
| TRZ 424 | Turizm Ulaştırması | 3+0 5,0 |
| TRZ 457 | Turizmde Etik | 3+0 4,0 |
| TÜR 405 | Diksiyon | 1+1 2,0 |

| | |
|------------------------------|---------|
| ALM 429 (Alm) Almanca VII | 4+0 4,0 |
| ALM 430 (Alm) Almanca VIII | 4+0 4,0 |
| İNG 137 (İng) İngilizce I | 4+0 4,0 |
| İNG 138 (İng) İngilizce II | 4+0 4,0 |
| İNG 239 (İng) İngilizce III | 4+0 4,0 |
| İNG 240 (İng) İngilizce IV | 4+0 4,0 |
| İNG 341 (İng) İngilizce V | 4+0 4,0 |
| İNG 342 (İng) İngilizce VI | 4+0 4,0 |
| İNG 443 (İng) İngilizce VII | 4+0 4,0 |
| İNG 444 (İng) İngilizce VIII | 4+0 4,0 |

YABANCI DİL DERSLERİ

| | |
|---------------------------|---------|
| ALM 123 (Alm) Almanca I | 4+0 4,0 |
| ALM 124 (Alm) Almanca II | 4+0 4,0 |
| ALM 225 (Alm) Almanca III | 4+0 4,0 |
| ALM 226 (Alm) Almanca IV | 4+0 4,0 |
| ALM 327 (Alm) Almanca V | 4+0 4,0 |
| ALM 328 (Alm) Almanca VI | 4+0 4,0 |

DERS İÇERİKLERİ

ALM 123 Almanca I 4+0 4,0

Arkadaşları Selamlama; Hatır Sorma; Yer Sorma; Vedalaşma; Kendini ve Başkalarını Tanıtma; Nereli Olduğunu Sorma; Bir İsteği Sorma; Fiyat Sorma; Yiyecek ve İçecek Çeşitlerini Sorma; Restoranlarda veya Resmî Yerlerde Kullanılan Nezaket Cümlelerini Öğrenme; Saati Sorma ve Söyleme; Zaman ve Tarih Belirtme; Başkalarına Tercihini ve Zevkini Bildirme veya Sorma; Bir Şeyin Miktarını Sorma; Miktar ve Ölçü Bildirme; Telefon Ederken Kullanılan Konuşma Kalıplarını Öğrenme; Verilen Durumlara Uygun Dil Bilgisi Kurallarını Aktarma.

ALM 124 Almanca II 4+0 4,0

Modal Fiiller: "Können", "Müssen", "Wollen", "Dürfen", "Sollen", "Mögen"; Zamanlar: Şimdiki zaman, Gelecek zaman; İsimler: İsimlerin türleri; Tanım Edatı: Belirli tanım edatı, Belirsiz tanım edatı, Olumsuz ve belirsiz tanım edatı; Tekil Hâl ve Çoğul Hâl: Yalnız tekil veya çoğul hâlde kullanılan sözcükler, Çoğul tipleri, Belirsiz tanım edatının çoğulu; İsmi Hâlleri: Yalın hâl, İ-hâli, E-hâli, İn-hâli, Bu dil bilgisi konularına paralel alıştırmalar.

ALM 151 Almanca I 3+0 3,0

Almanca Cümle Kurma: Özne, nesne belirleme; Artikeller: Der, Die, Das, Çoğul die; Akkusativ: Artikellerin değişim şekilleri, Akkusativ ile kullanılan edatlar; Dativ: Artikellerin değişimi, Yeni şekilleri ve kullanımları; Dativ ile Kullanılan Edatlar; Cümle İçinde Akkusativ ve Dativ Kullanımı; Wennli ve Wolu Cümleler; Nachdem ve Bevorlu Yan Cümleler; Telefon Etme ve Alış-Verişte Kullanılan Kalıplar; Yan Cümlelere Giriş ve Temel Kurallar.

ALM 152 Almanca II 3+0 3,0

Akkusativ ve Dativ Alan Edatlar: Wo ve wohin sorusu ile durum eklerini belirleme; Genitiv Oluşumu; Relativ Cümleler; Şahıs Zamirleri; Sıfat Çekimleri; Yan Cümleler; Modal Fiilli Cümleler; Zamanlar: Geçmiş Dili ve Mişli geçmiş zaman; Präteritum, Perfekt ve Plusquamperfekt; Aktif ve Pasif Cümleler; Modal Fiilli Pasif Cümleler; Konjunktiv I ve Konjunktiv II Kullanımları; Büro Almancası: Telefon etme, Telefonda soru sorma, Sipariş alma; Mesaj ve Not Alma; Yazışma Modelleri: Mektupta hitap şekli, İş ve özel mektup yazma biçimleri; Lokanta ve Restoranda Bulunma: Sipariş verme, Yemek çeşitleri ve hesap ödeme.

ALM 203 Almanca I 6+0 6,0

Günlük Konuşma İçin Temel Olan Fiil, Kelime ve Cümle Yapıları: Selamlama, Tanışma, Kendini tanıtmak, Fiyat sorma, Zaman kavramı; Fiil Çekimleri; Kişi Zamirleri; Sıfatlar; Soru Zamirleri; Tekil ve Çoğul İsimler ve Artikelleri; Basit Emir Yapısı; Akkusativ; Sayılar, Tren ve Otobüs Yolculuğu ile İlgili Fiil ve Kelimeler; Ön Ekli Fiiler; Praposition (ön sözcük); İyelik Zamirleri.

ALM 204 Almanca II 6+0 6,0

Kişinin Kendisini ve Ailesini Tanıtması; Lokanta veya Kafede Yiyecek-İçecek İsmarlayabilme; Ödeme ile İlgili Problemleri Çözebilme; Akkusativ ve Dativ Alan ÖnSözcüklerle Günlük Konuşmanın Zenginleştirilmesi; Yemek Öğünleri ve Bunlarla İlgili İfadeler; Telefonda İletişim; İyelik Zamirleri; Kelimelerin Birleştirilmesi; Bağlaçlar; Modal Yardımcı Fiiller; İsim Tamlamaları; Fiillerin Üç Hâli; Gelecek ve Geçmiş Zaman; Hem Akkusativ Hem Dativ Alan Ön Sözcükler.

ALM 225 Almanca III 4+0 4,0

Bir İsteği Sorma; Bir İsteği Bildirme; Bir Şeye Üzülme; Birini Suçlama ve Özür Dileme; Kişilerin Dış Görünümü ile İlgili Konuşma; Birine Sağlığını Sorma ve Buna Cevap Verme; Geçmiş Olsun Dileme; Hastalıkları ve İnsan Bedenini Tanıma; Hayret Etme Şaşırma Gibi Durumlarda Kullanılan Cümleleri Öğrenme; Yanlış Anlaşılmalarda Cevap Verme; Birine Bir Konuyu Açıklama, Birinden Bir Şeyi Rica Etme; Mobilya, Resim, Kıyafet ve Kişiler Hakkında Fikrini Söyleme; Verilen Durumlara Uygun Dil Bilgisi Kurallarını Aktarma.

ALM 226 Almanca IV 4+0 4,0

İsmi Hâllerine Genel Bakış: Kuvvetli çekim, Zayıf çekim, Karışık çekim; Çekim Grupları; Yabancı Kökenli Sözcüklerin Çekimi; Sıfatlar: Sıfatların kullanılışı, Sıfat tamlaması, Sıfatların isim yanında fiile bağımlı kullanılışı, Sıfatlar ve ismi hâlleri; Sıfatların Türleri; Sıfatların Karşılaştırılması; Fiiller: Fiil grupları, Fiil biçimlerinin teşkili, Düzenli çekim, Düzensiz fiillerin çekimi; Zamanlar: Şimdiki zaman, Di'li geçmiş zaman, Miş'li geçmiş zaman, Gelecek zaman, Gelecekte bitmiş zaman.

ALM 255 Almanca I 3+0 4,0

Arkadaşları Selamlama; Hatır Sorma; Yer Sorma; Vedalaşma; Kendini ve Başkalarını Tanıtma; Nereli Olduğunu Sorma; Bir İsteği Sorma; Fiyat Sorma; Yiyecek ve İçecek Çeşitlerini Sorma; Restoranlarda veya Resmi Yerlerde Kullanılan Nezaket Cümlelerini Öğrenme; Saati Sorma ve Söyleme; Zaman ve Tarih Belirtme; Başkalarına Tercihini ve Zevkini Bildirme veya Sorma; Birşeyin Miktarını Sorma; Miktar ve Ölçü Bildirme; Telefon Ederken Kullanılan Konuşma Kalıplarını Öğrenme; Verilen Durumlara Uygun Dilbilgisi Kurallarını Aktarma.

ALM 256 Almanca II 3+0 4,0

Modal Fiiller: Können, Müssen, Wollen, Dürfen, Sollen, Mögen; Zamanlar: Şimdiki zaman, Gelecek zaman; İsimler: İsimlerin türleri; Tanım Edatı: Belirli tanım edatı, Belirsiz tanım edatı, Olumsuz ve belirsiz tanım edatı; Tekil Hal ve Çoğul Hal: Yalnız tekil veya çoğul halde kullanılan sözcükler, Çoğul tipleri, Belirsiz tanım edatının çoğulu; İsmi Halleri: Yalın hal, İ-hali, E-hali, İn-hali, Bu Dilbilgisi Konularına Paralel Alıştırmalar.

ALM 303 Almanca III 6+0 6,0

Telefonda Bir Konu Hakkında Konuşabilme; Randevulaşma; Perfekt Zamanda Cümle Kurabilme; Sabah Kalkınca ve Akşam Yatınca Yapılan İşlerin İfade Edilmesi; Postanede Konuşma; Mektup Yazabilme; Markette Alışveriş Yapabilme; Mağaza İlanlarını Okuyup Anlayabilme; Yol Tarifi Yapabilme; Sözlük Yardımı ile Gazeteden Haber Okuyabilme; İmpfekt ve Perfekt; Dönüşlü Fiiller; Emir Şekilleri; Genetiv Alan Ön Sözcükler; Modalverb Gibi Kullanılan Fiiller; Ön Sözcüklü Fiiller; Ön Sözcüklü Soru Zamirleri; Sıfatlar ve Çekimleri; Sıfatlar İçin Soru Zamirleri; Miş'li Geçmiş Zaman; Yan Cümlelerden: weil...dass...Cümleleri.

ALM 304 Almanca IV 6+0 6,0

İş Mektupları Yazabilme; Kısaltılmış İlanları Okuyabilme; Yabancı Polis Bürosunda İletişim Kurabilme; Spor Hakkında Konuşabilme; Eğitim ile İlgili Temel Konularda Konuşabilme ve Yazabilme; Sözlük Yardımı ile Çeviri Yapabilme; Mektup Özellikleri; Artikelsiz Sıfat Çekimleri; Yan Cümleler: wenn... wie...; Gazete İlanları; İlgili Cümleleri; Sıfattan İsim Yapma; Sıfatların Derecelendirilmesi; Modelverb Gibi Kullanılan Fiiller; Dilek Kipleri.

ALM 327 Almanca V 4+0 4,0

Zamanla İlgili Yan Cümleler: "Nachdem", "Bevor", "Als", "Wenn", "İmmer wenn", "Seitdem", "Solange", "Sobald", "Bis", "İndem"; Neden Bildiren Yan Cümleler: "Weil", "Damit"; Koşul Cümleleri: "Wenn", "Falls"; Yardımcı Fiillerde zu+ mastar; "ob" ile Yapılan Yan Cümleler; Dolaylı Soru Cümleleri; Tümleç Cümlesi; Özne Cümlesi; Edatlı Tümleç Cümleleri; "Um zu", "Ohne zu", "Anstatt zu" ile Yapılan Mastar Cümleleri.

ALM 328 Almanca VI 4+0 4,0

İlgili Cümleleri: İlgili zamiri, İlgili zamirinin çekimi; İsimlerin Küçültülmesi: "-e, -heit, -keit, -igkeit, -er, -in, -ling, -ung, -el, -ei, -schaft, -tum" Soneklere İle Fiilden, Sıfattan veya İsimden İsim Türetme; "-los, -ig, -bar, -un, -lich, -en ve ern"

Soneklere İle Sıfat Türetme; İş Yerinde Almanca: Resmî yazı yazma, Yanıtlama (e-posta, faks, mektup); Dilekçe Yazma; İş Başvurusunda Bulunma; İş Görüşmesinde Kullanılabilecek Diyaloglar.

ALM 429 Almanca VII 4+0 4,0

Almanca Konuşma Becerisinin Geliştirilmesi ve Değerlendirilmesi: Telaffuzda önemli olan hususlar, Diksiyon, Doğru vurgu-tonlama; Konuşma Bozuklukları ve Giderilmesi: Konuşmanın vücutla ilgili unsurları, Konuşmayı etkileyen faktörler, Metin ağırlıklı uygulamalar, Sözcük öğretimi, Film ve resim betimlemeleri, Diyalog ve monolog çalışmaları, Dinleme-anlamaya yönelik çalışmalar, Değişik konularda tartışma ortamları yaratma, Öğrenciyi yabancı dilde konuşturacak etkinlikler, Konuşma oyunları, Film gösterileri vb.

ALM 430 Almanca VIII 4+0 4,0

Almanca Konuşma Becerisini Geliştirme; Seçmeli Metinlerden Yola Çıkarak Skeçler Hazırlama; Sigara, Futbol, Gazete, Evlilik, Film, Kitap, Reklam, Gençlik, Tiyatro Gibi Konular Çerçevesinde Çalışma ve Tartışma Grupları Yaratma ve Konuşma Becerilerini Geliştirme; Farklı Ortamlarda Farklı Dil Kullanımlarını Sezdirme ve Günlük Konuşma Dilinin Kalıplaşmış İfadelerini Edindirme; İletişim ağırlıklı video kasetlerinden yararlanma; Almancanın Sosyolektlerini Edindirme; Meslek Dillerini Tanıtma ve Roller Aracılığı ile Konuşurma.

ALM 453 Turizm Almancası I 2+0 3,0

Turizm Alanıyla İlgili Konularda Diyalog Örnekleri; Yazılı ve Sözlü Metin İncelemeleri, Sözlü ve Yazılı Anlama-Anlatım Etkinlikleri; Ulaşım Araçları: Tren, uçak ve gemi saatlerini sorma-söyleme, Tren, uçak ve gemi hizmetleri, Bilet satın alma-rezervasyon, Teknik bilgiler; Diğer Ulaşım Araçları: Metro; Tatil: Kartpostal yazma; Hava Durumu; Tatil Etkinlikleri: Dinlenme, Spor ve eğlence, Sağlık, İş, Kültür amaçlı tatiller.

ALM 454 Turizm Almancası II 2+0 3,0

Turizm Endüstrisinin Seyahat Acentesi ve Otel gibi Farklı İş Kollarında Almanca Kullanımını Geliştirmek: Turizm Endüstrisi ile İlgili Metinleri Çözümleyebilmek İçin Gerekli Olan Etkili Okuma Stratejilerini Uygulayabilmek, Turizm Endüstrisi ile İlgili Sosyal ve Akademik Ortamlarda Düşüncelerini ve Fikirlerini Etkili ve Doğru Bir Biçimde Yazabilmek, Turizm Endüstrisi ile İlgili Ortamlara, Akıcı ve Doğru Bir Dil Kullanarak Kendinden Emin ve Etkili Bir Şekilde Katılabilmek ve Sunum Yapabilmek.

ANP 303 Kültürel Antropoloji 2+0 3,0

Antropolojinin Tanımı; Antropolojinin Alt Dalları; Antropolojinin Tarihçesi; İnsanın Evrimi; Sosyal Antropolojinin İnceleme Alanları; İkel Toplum; Sosyal Antropoloji Teorileri: Evrimci ekol, Yayılımcı ekol, İşlevselci ekol, Yapısalcı ekol; Kültür Kavramı ve Kuramı: Kültürel süreçler; Üretim İlişkileri; Soy, Aile ve Akrabalık İlişkileri: Evlilik biçimleri, Akrabalık sistemleri; Din: Tapınma, Büyü, Tabu, Ritüeller, Totem, Mitoloji.

ARK 105 Anadolu Uygarlıkları **2+0 4,0**
Anadolu Uygarlıklarına Genel Bakış: İlk arkeolojik araştırmalar, Anadolu kronolojisi; Paleolitik Çağ: Mağaralar ve avcılar; Mesolitik Çağ; Neolitik Çağ; Köyler; Kalkolitik Çağ: Örgütlenen köyler; İlk Tunç Çağı: Kaleler ve beyler; Orta Tunç Çağı: Prensler ve tüccarlar; Son Tunç Çağı: Hitit İmparatorluğu; Demir Çağı: Geç Hitit beylikleri, Urartu krallığı, Phryg krallığı, Lydia krallığı; Anadolu'da Persler; Hellenistik Devir: Büyük İskender ve Halefleri; Roma Devri: Provincia Asia.

ARK 151 Anadolu Uygarlıkları I **2+0 4,0**
İnsanın Biyolojik Evrimi; Paleolitik ve Epipaleolitik Dönem Avcı Toplayıcı Topluluklar ve Kültürler; Neolitik Dönem Yerleşimleri ve Kültürleri; Aceramik Yerleşimler: Çayönü, Çatalhöyük; Khalkolitik Dönem Anadolu Yerleşimleri ve Kültürleri; Truva, Alacahöyük, Beycesultan, Erken Tunç Çağı, Maden ve Seramik Sanatı; Orta Tunç Çağı Asur Ticaret Kolonilerinin Etkinlikleri; Kültepe; Yazı ve Toplumsal Yaşam.

ARK 152 Anadolu Uygarlıkları II **2+0 4,0**
Orta Tunç Çağı Sonunda Anadolu'nun Toplumsal Yapısı: Hititler, Luviler ve Hititler, Hitit İmparatorluk Dönemi siyasal, toplumsal ve dinsel yapı, Hitit yerleşimleri ve mimarisi; Hattuşa, Yazılıkaya, Alacahöyük, Hitit Sanatı, Karanlık Çağ ve Ege Göçleri, Demir Çağında Anadolu Uygarlıkları; Geç Hitit Beylikleri ve Sanatı, Urartu Krallığı, Phryg Krallığı ve Sanatı, Lydia Krallığı, Lykialılar, Batı Anadolu İon kent devletleri; Sanat, Toplumsal ve Düşünsel Yapı, Anadolu'da Hellenistik Dönem Krallıkları ve Yerleşimleri, Roma-Anadolu İlişkileri, Romanizasyon ve Roma İmparatorluk Dönemi, Anadolu Kentleri.

ARK 245 Arkeoloji I **3+0 4,0**
Klasik Çağlar Öncesi Anadolu: Hitit İmparatorluğu ve Anadolu'ya göçler; Yeni Yer İsimleri-Yeni Halklar; Klasik Çağda Anadolu; Coğrafi Bölgeler ve Kent İsimleri; Ege Kültürleriyle İlişkiler: Minoan ve Mycenaean kalıntıları; Batı Anadolu'ya Göçler; İonia ve İonlar; İonia Bölgesi Yerleşimleri; Ephesus Antik Kenti; Miletos ve Priene Antik Kentleri; Aeolia ve Aioller: Aeolia bölgesi ve yerleşimleri; Lydia Bölgesi: Karia ve Karlar, Lelegler, Pelasglar, Dorlar; Karia Bölgesi Yerleşimleri: Bodrum yarımadası, Knidos; Güney Karya Yerleşimleri: Kaunos; İç Karya Yerleşimleri: Laodikea, Hierapolis.

ARK 246 Arkeoloji II **3+0 4,0**
Genel Kronoloji ve Arkaik Döneme Genel Bir Bakış; Geometrik ve Arkaik Dönem Tarihi Coğrafyası: Peloponnes (Korinth, Argolis, Lakonia, Arkadia, Elis, Akhaia); Orta ve Kuzeybatı Yunanistan (Atina ve Attika, Megaris, Aitolia, Akarnaia ve Epeiros, İthaka, Kerkyra); Yunanistan'ın Kuzeyi (Theselya, Makedonya, Thrakia, Samothrake); Ege Adaları (Kykladlar, Girit, Rhodos); Koloniler (Aşağı İtalya ve Sicilya, Batı Akdeniz ve Karadeniz).

BEÖ 155 Beden Eğitimi **2+0 2,0**
Beden Eğitimi ve Sporun Tanımı; Beden Eğitiminin Genel Amaçları; Hareketsiz Bir Yaşamın Sakıncaları; Çeşitli Beden Eğitimi Uygulamaları; Sağlıklı Yaşam İçin Spor

Kriterleri; Farklı Spor Branşlarının Tanıtımı; Spor Kalbi Nedir?; Beden Eğitimi Etkinliklerinin Serbest Zaman Kavramı İçinde Değerlendirilmesi; İnsan Fizyolojisi; Sağlık ve İlk Yardım; Farklı Spor Branşlarına Yönelik Kurallar ve Uygulanması; Yaşam Boyu Sporun Fizyolojik Temelleri; Tüm Yaş Grupları İçin Formu Koruma Programları.

BİL 150 Temel Bilgi Teknolojisi **4+0 5,0**
Bilgisayara Giriş: Bilgisayarın tarihçesi; İşletim Sistemleri: İşletim sistemlerine giriş; Ofis Yazılımları-Sözcük İşlemciler ve Belge Sistemleri: Ofis yazılımlarının genel özellikleri; Ofis Yazılımları-Hesap Tablosu Programları: Hesap tablosu programları; Ofis Yazılımları-Sunu Programları: Sunu programları; E-Posta-Kişisel İletişim Yönetimi: Elektronik posta sisteminin genel özellikleri; İnternet'in Etkin Kullanımı ve İnternet Güvenliği; Ağ Teknolojileri. Bilgisayar Donanım ve Hata Bulma: Bilgisayar türleri; Sosyal Ağlar ve Sosyal Medya: Sosyal ağlar ve sosyal medyaya giriş; Özel Uygulama Yazılımları: Çoklu ortam (Multimedia); Bilişim Hukuku ve Etiği: Fikri haklar ve bilişim hukuku; E-Öğrenme: E-öğrenmenin gelişimi; E-Devlet Uygulamaları; Bilgisayar ve Ağ Güvenliği; Günümüzde Bilişimin Stratejik Teknolojileri: Teknolojiyi sürükleyen faktörler.

BİL 468 Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları **3+0 4,0**
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Kullanımı: Donanım, Yazılım, Reçete Yönetimi; Satış Analizleri; Menü Yönetimi; Verim Yönetimi; İçecek Dağıtım ve Kontrol Sistemi; Yiyecek Kontrol Sistemleri: Fidelio paket programı yiyecek içecek modülü, Yiyecek içecek maliyetlerinin hesaplanması, Stok kontrolü, Satışlar, Stoklar, Satın alma, Satıcılar, Satış noktaları uygulamaları.

ERA 195 Cultural Heritage of Turkey (Türkiye'nin Kültürel Mirası) **2+0 3,0**
Tarih Öncesi Çağlar; Tarihi Çağlar; Ege Göçleri; Anadolu'da Helenistik ve Roma Mirası; Anadolu'da Musevi ve Hristiyanlık Mirası; Anadolu'da Osmanlı Mirası; Modern Türkiye'nin Kuruluşu; Lozan Antlaşması; Türkiye ve Avrupa Birliği; Türkiye'de Azınlık; Türkiye'de Etnik Problemler; Laiklik ve İslamiyet; Genel Değerlendirme.

ERA 197 Culture and Tourism in Turkey (Türkiye'de Kültür ve Turizm) **2+0 3,0**
Türkiye'nin yapılanmasına genel bir bakış; Tarih öncesi ve Tarih çağları; Hititler; Ege Göçü, Frigler, Lidyalılar ve Persler; Urartu Krallığı; Helen (Eski Yunan) ve Roma Uygarlıkları; Bizans İmparatorluğu; Asya Kıtasındaki Türk Dönemi; Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşu; Anadolu'daki Kültür ve Sanat; Sosyal Yaşam; Anadolu'nun tarihi Kalıntıları.

ERA 199 Cultural Diversity and Communication (Kültürel Çeşitlilik ve İletişim) **2+0 3,0**
Giriş, antropolojik yaklaşım; kültür tanımı ve çeşitlilik; globalleşme, kimlik; dil ve kültür; din ve kültür; ülkeler ve sınıflar; cinsiyet ve toplum; önyargı ve kalıp yargılar; Avrupa kültürü; medya ve kültür; medya ve sunum; medyadaki kültürel kalıplaşmalar.

EST 201 Estetik ve Sanat Felsefesi **3+0 4,0**
Estetiğin Konusu ve Yöntemi; Güzel Kavramı ve Estetik Yargı; Başlıca Felsefi Bakış Açılırları; Sanat Kavramı: Sınıflandırılması; Sanatsal Yaratımın Koşulları; Sanat Bilimi Kapsamına Giren Sanat Türleri; Sanat Kavramını Değerlendirme Kıstaslarının Doğru Saptanması; Sanat Yapıtlarını Eleştirme Yöntemleri ve Felsefi Eleştirisi; Platonun Yansıma Kuramı; Aristo'nun Madde ve Form, Mimesis Kavramları; İslam, Hristiyanlık ve Rönesans Estetiği; Baumgarten, Kant, Hegel, Aydınlanma Çağı Düşünürleri ve Anlatımcılık; Biçimcilik ve Bu Dönemlerdeki Sanat Eserleri.

ETK 204 Mesleki Etik **2+0 3,0**
Gastronomi Sektöründe Etik; Etik ve Benzer Kavramlar; Etik Teorileri; Temel Etik İlkeleri; Etik Türleri: Bireysel etik, İş etiği; Etik Faktörleri; Dünya Turizm Örgütünün Belirlediği Etik Standartları; Gastronomi İşletmelerinde Yaşanan Etik Sorunlar; Sorun Kaynakları; Konaklama İşletmelerinde Etik Sorunlar; Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Sorunlar; Etik ve Müşteri Şikâyetleri; Gastronomi Sektöründe Müşteri Hakları; Kusurlu Hizmet ve Müşteri Şikâyetleri; Müşteri Şikâyet Davranışları.

FİN 352 Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim **3+0 4,0**
Konaklama İşletmelerinde Finansal Yönetim: Konaklama işletmelerinde finansal yönetimin yeri, Amaçları ve örgütlenmesi; Finansal Analizde Oranlar ve Fon Akım Tabloları; Çalışma Sermayesi Yönetimi; Konaklama İşletmelerinde Yatırım ve Sermaye Bütçeleme; Konaklama İşletmelerinde Kullanılan Finansman Kaynakları; Kısa Vadeli Finansman Kaynakları: Banka kredileri, Ticari krediler, Factoring; Orta Vadeli Finansman Kaynakları: Forfating, Leasing, Rotatif krediler; Uzun Vadeli Finansman Kaynakları: Otofinsman, Hisse senedi, Tahvil; Konaklama İşletmelerinde Risk Yönetimi: Spot, Forward, Future piyasalar, Opsiyon, Swap.

FOT 403 Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı **3+0 4,0**
Fotoğrafta Sanatsal Yaklaşımlar; Yemek Fotoğrafçılığı: Kompozisyon I; Yemek Fotoğrafçılığı: Kompozisyon II; Fotoğrafta Özel Efektler; Görüntüleri Projekte Etmek; Fotoğraf Makinesi Efektleri I; Fotoğraf Makinesi Efektleri II; Filtre ile Efekt Uygulamaları; Hareket; Film Efektleri; Karanlık Oda Efektleri I; Karanlık Oda Efektleri II.

FRA 151 Fransızca I **3+0 3,0**
Dilsel İşlevler: Kendini tanıma, Selamlaşma, Tanımlama, Bir şey isteme ve bir isteğe cevap verme, Davet etme, Zevk ve tercihlerinden bahsetme, Özür dileme; Sözcük Bilgisi: Meslekler ve uyruklar, Kişileri fiziksel ve psikolojik tanımlama; Dilbilgisi: I. Grup fiillerin şimdiki zamanda çekimi, 'Aller', 'Venir', 'Faire', fiillerinin şimdiki zamanda çekimi, Soru sözcükleri: Qui, que, quand, où, est-ce que, comment, combien et pourquo.

FRA 152 Fransızca II **3+0 3,0**
Dilsel İşlevler: Bilgi isteme, Öğüt verme, Yasaklama, İstek ve dilek bildirme, Rezervasyon yapma, Telefon etme, Dilbilgisi: Passé composé ve imparfait zamanları, İşaret

zamirleri, İşaret sıfatları, Miktar belirten ifadeler: Un peu de, Beaucoup de, Plus de, Moins de, Sayılar, Emir kipi, Passé-recént, Futur proche, Basit ilgi adıları: Qui, que, où, Karşılaştırma yan cümleciklerin anlatımı.

FRA 153 Fransızca I **4+0 3,5**
Dilsel İşlevler: Kendini tanıma, Selamlaşma, Birşey isteme ve bir isteğe cevap verme, Davet veya red etme, Zevklerden bahsetme, Özür dileme; Sözcük Bilgisi: Meslekler ve uyruklar, Kişileri fiziksel ve psikolojik tanımlama; Dilbilgisi: I.Grup fiillerin şimdiki zamanda çekimi, Hareket fiillerinin (Aller, Venir, Faire) şimdiki zamanda çekimi, Cümle yapısı, Soru sözcükleri: Qui, que, quand, où, est-ce que, pourquo, comment.

FRA 154 Fransızca II **4+0 3,5**
Dilsel İşlevler: Bilgi isteme, Öğüt verme, Yasaklama, Rezervasyon yapma, Telefon etme, Bilgi isteme, İstek ve dilek bildirme; Dilbilgisi: Passé composé ve Imparfait zamanları, Miktar belirten ifadeleri kullanma: 'Un peu de', 'Beaucoup de', 'Plus de', 'Moins de', 'Trop de'; Sayılar, İşaret Sıfatları, 'Impératif' zamanı; Yakın geçmiş ve yakın gelecekte bahsetme: 'Passé-recént', 'Futur proche' fiilleri, İlgi Adıları: 'Qui', 'Que', 'Où'; Karşılaştırma yan cümleciklerin anlatımı.

FRA 255 Fransızca I **3+0 4,0**
Dilsel İşlevler: Tanışmak, Davet etmek, Davete cevap vermek, Kişileri tanımlamak; Sözcük Bilgisi: Meslekler, Uyruklar, Günlük yaşam ve eğlenceler, Kişileri psikolojik ve fiziksel tanımlama; Dilbilgisi: Belirtili ve belirtilsiz tanımlılık, Adıl ve sıfatlarda cins ve sayı, Soru ve olumsuzluk yapıları, Şimdiki zaman, Sayılar; Fransız Kültürünü Tanıma: Paris ve tarihi yerler; Telaffuz: Tonlama, Ünlü ve ünsüz sesler.

FRA 256 Fransızca II **3+0 4,0**
Dilsel İşlevler: Emir ve istek bildirme, Değerlendirme, Kanıtlama ve teşekkür etme; Sözcük Bilgisi: Beslenme, Konut, Giyim ve renkler, Bayramlar ve etkinlikler; Sıra Sayıları; Dilbilgisi: Miktar ifadesi; Gösterme ve iyelik sıfatları, Edatlar ve zaman belirteçleri, Vurgulu kişi adıları, Emir kipi, Çift adılı fiiller; Fransız Kültürünü Tanıma: Fransa'da bir bölge: La Bourgogne; Telaffuz: Tonlama, Geniz ünlüleri, Ulama.

FRA 353 Fransızca I **4+0 4,0**
Dilsel İşlevler: Kendini tanıma, Selamlaşma, Bir şey isteme ve bir isteğe cevap verme, Davet veya reddetme, Zevklerden bahsetme, Özür dileme; Sözcük Bilgisi: Meslekler ve uyruklar, Kişileri fiziksel ve psikolojik tanımlama; Dil Bilgisi: I.Grup fiillerin şimdiki zamanda çekimi, Hareket fiillerinin (Aller, Venir, Faire) şimdiki zamanda çekimi, Cümle yapısı, Soru sözcükleri: Qui, que, quand, où, est-ce que, pourquo, comment.

FRA 354 Fransızca II **4+0 4,0**
Dilsel İşlevler: Bilgi isteme, Öğüt verme, Yasaklama, Rezervasyon yapma, Telefon etme, Bilgi isteme, İstek ve dilek bildirme; Dil Bilgisi: Passé composé ve Imparfait zamanları, Miktar belirten ifadeleri kullanma: 'Un peu de',

'Beaucoup de', 'Plus de', 'Moins de', 'Trop de'; Sayılar, İşaret sıfatları, 'Impératif' zamanı; Yakın Geçmiş ve Yakın Gelecekte Bahsetme: 'Passé-récent', 'Futur proche' fiilleri, İlgi adları: 'Qui', 'Que', 'Où'; Karşılaştırma Yan Cümleciklerin Anlatımı.

FRA 455 Fransızca III 4+0 4,0

Dilsel İşlevler: Tanışmak, Davet etmek, Davete cevap vermek, Kişileri tanımlamak; Sözcük Bilgisi: Meslekler, Uyruklar, Günlük yaşam ve eğlenceler, Kişileri psikolojik ve fiziksel tanımlama; Dil Bilgisi: Belirtili ve belirtilsiz tanımlılık, Adil ve sıfatlarda cins ve sayı, Soru ve olumsuzluk yapıları, Şimdiki zaman, Sayılar; Fransız Kültürünü Tanıma: Paris ve tarihî yerler; Telaffuz: Tonlama, Ulama, Ünlü ve ünsüz sesler.

FRA 456 Fransızca IV 4+0 4,0

Dilsel İşlevler: Tanışma, Selamlaşma, Kendini tanıtmak, Yol sorma, Bilgi verme, Randevu alma, Rezervasyon yapma; Dil Bilgisi: Birinci, ikinci ve üçüncü grup fiillerin tüm zamanlarda çekimi, Belirli ve belirsiz tanımlıklar; İyelik Sıfatları; İşaret Sıfatları; Ad ve Sıfatların Eril ve Dişil Biçimleri; Soru sözcükleri, Zamirler; Zarflar; Karşılaştırma; Basit ilgi adları; Etken-edilgen cümleler; Sözcük Bilgisi: Otel, restoran, ulaşım, yolculuk ve alışverişle ilgili sözcükler, Nezaket ifadeleri; Sesletim: Vurgu, ritim ve tonlama.

GMS 102 Beslenmenin Temel İlkeleri 2+0 3,0

Kişisel Beslenme İlkeleri: Enerji gereksinimleri ve hesaplanması, Karbonhidratlar, Yağlar, Proteinler, Vitaminler ve mineraller; Yaşam Evrelerinde Beslenme; Dengeli Beslenme ve Egzersiz; Beslenme ve Sağlık; Besin Öğelerinin Kaybının Önlenmesi; Beslenme ve Menü Planlama; Sağlıklı Tarifeler Geliştirme; Sağlıklı Menülerin Pazarlanması.

GMS 201 Temel Mutfak Teknikleri I 3+3 6,0

Yiyecek İçecek Endüstrisi; Mutfağın Organizasyonu ve Görev Tanımları; Mutfakta Kullanılan Ekipmanlar; Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler; Mutfakta Kullanılan Tencere ve Tavalarda; Mutfakta Kullanılan Ölçü Aletleri; Mutfakta Kullanılan Bıçaklar ve El Aletleri; Mutfakta Ön Hazırlık; Mutfakta Kullanılan Pişirme Ekipmanları; Mutfakta Kullanılan Malzemelerin İşlenmesi, Muhafaza ve Depolama Ekipmanları.

GMS 202 Temel Mutfak Teknikleri II 3+3 6,0

Pişirme Yöntemleri: Suda pişirme yöntemleri, Kuru ısıda pişirme yöntemleri, Az yağda ve derin yağda pişirme yöntemleri, Yiyeceklerin baharatlanması ve lezzetlendirilmesi; Stoklar ve Soslar; Çorbalar; Et Yemekleri; Tavuk Yemekleri; Balık Yemekleri; Sebzeler ve Sebzelerin Pişirilmesi; Salatalar ve Salata Sosları; Ordövrler; Sandviçler ve Kanepeler; Kahvaltı Hazırlığı; Süt Ürünleri; Şarküteri: Sucuk, Salam, Jambon, Sosis; Garnitürler ve Yiyeceklerin Sunumu.

GMS 203 Gastronomi Tarihi 3+0 4,0

Yemeğin Tarihi: Eski Yunan toplumunda yemek, Roma toplumunda yemek; Yiyecekler: Yiyecek kullanımı, Yemek alışkanlıkları; Fiziksel Değişim: Mutfak yapıları, Mutfak

eşyaları, Kullanım şekilleri; Uygulanan Yöntemler: Tarihte pişirme, saklama ve servis yöntemleri; Yemeğin İnsan Hayatındaki Yeri: Günlük hayatta yemek, Özel günlerde yemek, Kutsal yemekler; Tarihte Yemek Akımları: Klasik yemek akımı, Neoklasik yemek akımı, Modern yemek akımı; Diğer Akımlar; Hızlı Yemek Akımı; Yavaş Yemek Akımı; Gastronomide Öne Çıkan Ülkeler: Fransa, İtalya, ABD; Yeni Uygulamalar: Yeni pişirme teknikleri, Teknoloji.

GMS 204 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim 3+0 4,0

Yönetime Giriş: Yönetim kavramı, Yönetim kademeleri, Yönetici, Yönetimsel yetenekler, Yönetimsel roller; Yönetim Düşüncesinin Gelişimi: Klasik yaklaşım, Neoklasik yaklaşım, Sistem yaklaşımı, Durumsallık yaklaşımı; Yönetimin Çevresi: Çevre ve örgüt kültürü, Küresel çevrede yönetim, Küçük işletmelerde yönetim; Yönetim Fonksiyonları: Planlama: Yönetimsel planlama ve amaç belirleme, Strateji geliştirme, Yönetimsel karar alma; Örgütlenme: Örgütlenme kavramı, Örgütsel yapı; Yönelme: Güç ve etkileme, Güdüleme, Liderlik, İletişim; Kontrol.

GMS 205 Gıda Coğrafyası 3+0 3,0

Gıdalar ve Coğrafyaları ile İlgili Temel Kavramlar; Çay: Çayın tarihi, Dünyada ve Türkiye'de çay, Çayın üretimi; Kahve: Kahvenin tarihi, Dünyada ve Türkiye'de kahve, Kahvenin üretimi; Zeytin: Zeytinin tarihi, Dünyada ve Türkiye'de zeytin, Zeytinin üretimi; Fındık: Fındığın tarihi, Dünyada ve Türkiye'de fındık, Fındığın üretimi; Yoğurt: Yoğurdun tarihi, Dünyada ve Türkiye'de yoğurt, Yoğurdun üretimi; Simit: Simidin tarihi, Dünyada ve Türkiye'de simit, Simidin üretimi.

GMS 206 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü 3+0 4,0

Maliyet ve Maliyetle İlgili Genel Kavramlar: Maliyet türleri, Sabit maliyet, Değişken maliyet, Karma maliyet, Yarı değişken maliyet; Maliyet-Hacim-Kâr Analizi; Başabaş Analizi; Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci: Satın alma, Teslim alma, Depolama, Üretim; İçecek Maliyetlerinin Yönetimi; Yiyecek ve İçeceklerin Fiyatlaması: Bütçeler, Yiyecek-içecek işletmelerinde bütçeleme ve bütçelerin hazırlanması; Menü Analizi; Getiri Yönetimi; Güncel Maliyetleme Yaklaşımları: Faaliyet temelli maliyetleme, Hedef maliyetleme, Kaizen maliyetleme, Ürün yaşam seyri maliyetleme sistemi.

GMS 208 Ziyafet Yönetimi 2+0 3,0

Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı; Oteller ve Bağımsız Yiyecek İçecek İşletmeleri İçin Ziyafetlerin Önemi; Ziyafetlerde Planlama; Ziyafetlerde Örgütlenme; Ziyafetlerde Yönelme; Ziyafetlerde Koordinasyon; Ziyafetlerde Denetim; Ziyafet Menüleri; Büfe Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu; Ziyafet Organizasyonlarının Pazarlanması ve Ziyafet Bütçesi; Protokol Kuralları; Yiyecek ve İçekte Özel Etkinlikler: Yemek festivalleri, Yemek yarışmaları.

GMS 301 Mutfak Uygulamaları I 0+4 6,0

Kış Sebzeleri: Ön hazırlık; Ayıklanması, Yıkınması, Doğranması (Soğan, Pırasa, Havuç, Brokoli, Karnabahar, Lahana, Kereviz gibi); Kış Sebzelerinin Pişirilmesi; Garnitür Hazırlama; Balıkların ve Deniz Kabuklularının

Temizlenmesi: Fileto çıkarılması ve porsiyonlanması; Balıkların Izgarası, Tavası, Buğulama ve Haşlaması; Çorbalar; Tatlılar; Hazırlanan Yemeklerin Estetik Sunumu.

GMS 302 Mutfak Uygulamaları II **0+4 6,0**

Etlerin Yapısı: Yapısal ve temel kalite faktörleri; Etleri Dinlendirme Yöntemleri; Etlerin Kesilmesi ve Porsiyonlara Ayrılması (Antrikot, Bonfile T-Bon); Etlerin Kesilmesi Porsiyonlara Ayrılması ve Pişirme İçin Ön Hazırlık; Tavuk Hazırlama; Tavukların Marinasyonu; Yaz Sebzelerinin Hazırlanması (Ayıklama, Yıkama, Doğrama); Yemeklik ve Aromatik Otların Hazırlanması; Baharatlar; Porsiyon Hesaplama ve Menü Hazırlama.

GMS 303 Gastronomi Seminerleri I **3+0 4,0**

Mutfak Planlaması; Mutfak Yönetimi; Yöresel Mutfaklar; Mutfakta Yeni Eğilimler; Gıda Teknolojileri; Mutfak Ekipmanları; Moleküler Gastronomi; Füzyon Mutfak; Büyükbaş Hayvanlarda Etlerin Kısımları ve Parçalanması; Fransız Mutfağı; İtalyan Mutfağı; Çin Mutfağı; Meksika Mutfağı; İspanyol Mutfağı; Türk Mutfağı ve Benzeri Gastronomi Alanına İlişkin Konular Üzerinde Düzenlenecek Tartışmalar ve Konferanslar, Seminerler.

GMS 304 Gastronomi Seminerleri II **3+0 4,0**

Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Bölümünün Yeri ve Önemi; Restoran İşletmeciliği; Bar İşletmeciliği; Fast Food İşletmeciliği; Catering İşletmeciliği; Ziyafet Organizasyonları; Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Eğilimler; Restoranlarda Mekân Tasarımı; Türkiye'de Buğday Üretimi ve Ekmekçilik; Türkiye'de Bakliyat Bölgeleri; Türkiye'de Süt Üretimi ve Peynir Çeşitleri; Beslenmede Yağların Önemi; Vejetaryen Beslenme; Türkiye'de Balıkçılık; Otel Mutfaklarında Av Hayvanlarının Kullanımı ve Benzeri Gastronomi Alanına İlişkin Konular Üzerinde Düzenlenecek Tartışmalar ve Konferanslar, Seminerler.

GMS 305 Yiyecek İçecek Endüstrisinde Kariyer İmkânları **3+0 4,0**

Kariyer Kavramlarının Tanımları: Kariyer, Kariyer yönetimi, Kariyer geliştirme; Kariyer Yaklaşımları ve Aşamaları: Geleneksel yaklaşımlar, Çağdaş yaklaşımlar: Sınırsız kariyer, Değişken kariyer, Kariyer gelişiminin aşamaları; Kariyer Planlaması: Bireysel kariyer planlaması, Örgütsel kariyer planması; Kariyer Yolları; Yiyecek İçecek Endüstrisinde Kariyer İmkânları: Catering ve Fast Food işletmelerinde kariyer imkânları, Restoran ve barlarda kariyer imkânları; Otel işletmelerinde kariyer imkânları.

GMS 306 İçecek Teknolojisi **3+0 3,0**

Alkolsüz İçecekler: Tarihçe, Gelenekler, İçeceklerin duyuşal değerlendirilmeleri; İçeceklerin Hazırlanışı; Meyve Suyu: Tanımı, Türleri, Üretimi, Gazlı içecekler: Tanımı, Türleri, Üretimi, Karışım hazırlama, CO2 ilavesi, Çay: Tanımı, Türleri, Hazırlanışı, Kahve: Tanımı, Tarihi, Üretimi, Yapılışı, Servisi, Diğer Alkolsüz İçecekler: Ayrın, Boza, Kımız.

GMS 307 Gıda Teknolojisi **3+0 3,0**

Gıda Teknolojisinin Tanımı; Hazır Gıda Teknolojisinde Ham Maddeler ve Bileşimleri; Gıda Bozulma Etkenleri ve Kontrolü; Fiziksel Gıda Muhafaza Yöntemleri: Soğutma, Dondurma, Sterilizasyon, Pastörizasyon, Radyasyon, Gaz basıncı, Vakum uygulama, Filtrasyon; Kimyasal Gıda Muhafaza Yöntemleri: Tuzlama, Tütsüleme, Şekerle muhafaza, Asitle muhafaza, Kimyasal koruyucu madde kullanımı; Biyolojik Gıda Muhafaza Teknikleri; Tahıl, Meyve, Sebze, Et, Süt, Yağ ve Hazır Gıdalarda Kalite Kontrol İlkeleri.

GMS 308 Osmanlı Mutfağı **3+3 6,0**

Osmanlı Mutfağının Tarihi; Osmanlı Mutfağında Çorbalar; Zeytin Yağlı Yemekler ve Mezeler; Salatalar; Sebze Yemekleri (Etli); Sebze Yemekleri (Etsiz); Kebaplar; Yahniler; Külbastılar; Köfteler; Tava Yemekleri; Dolmalar; Pilavlar; Mantı ve Makarnalar; Börekler; Tatlılar (Süt tatlıları, Hamur işi tatlıları, Şerbetli hamur tatlıları, Meyve tatlıları ve helvalar); Turşular; Şuruplar; Reçeller.

GMS 309 Gıda Mevzuatı **2+0 3,0**

Türk Gıda Mevzuatı; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği; Gıda katkı maddeleri, Gıda aroma maddeleri, Kalıntılar, Gıdaların işlenmesi ile ilgili kurallar, Gıda üretim alanlarının kontrolü, Gıda maddeleri üreten iş yerlerinin taşınması gereken özellikler, Ambalajlama ve etiketleme; Dünyada Uygulanan Farklı Gıda Kodeksleri: FDA, Avrupa Birliği, Diğer kodlar.

GMS 310 Besin Kimyası **3+0 3,0**

Gıdaların Kimyasal Bileşimi: Su, Karbonhidratlar, Proteinler, Lipidler, Vitaminler, Mineraller, Pigmentler; Gıdalardaki Kimyasal Dönüşümler; Dönüşüm Ürünleri: Karbonhidrat, Protein ve yağların kalitatif ve kantitatif analizleri; Kalite Kontrollerin Prensipleri; Çeşitli Gıda Maddelerinde Uygulanan Kalite Kontrol Analizleri.

GMS 311 Yöresel Mutfaklar I **3+3 6,0**

Marmara Bölgesi Yemekleri: Çorbalar, Salatalar turşular ve mezeler, Yumurta yemekleri, Deniz ürünleri, Et yemekleri, Sakatat yemekleri, Köfte yemekleri, Kümes ve av hayvanları, Sebze yemekleri, Pilavlar, Hamur işleri ve ekmekler, Hoşafklar şerbetler ve reçeller, Tatlılar; İç Anadolu Bölgesi Yemekleri: Çorbalar, Salatalar turşular ve mezeler, Yumurta yemekleri, Deniz ürünleri, Et yemekleri, Sakatat yemekleri, Köfte yemekleri, Kümes ve av hayvanları, Sebze yemekleri, Pilavlar, Hamur işleri ve ekmekler, Hoşafklar şerbetler ve reçeller, Tatlılar; Ege Yemekleri; Akdeniz Yemekleri.

GMS 312 Yöresel Mutfaklar II **3+3 6,0**

Batı Karadeniz Yemekleri: Çorbalar, Salatalar turşular ve mezeler, Yumurta yemekleri, Deniz ürünleri, Et yemekleri, Sakatat yemekleri, Köfte yemekleri, Kümes ve av hayvanları, Sebze yemekleri, Pilavlar, Hamur işleri ve ekmekler, Hoşafklar şerbetler ve reçeller, Tatlılar; Doğu Karadeniz Yemekleri: Çorbalar, Salatalar turşular ve mezeler, Yumurta yemekleri, Deniz ürünleri, Et yemekleri, Sakatat yemekleri, Köfte yemekleri, Kümes ve av hayvanları, Sebze yemekleri, Pilavlar, Hamur işleri ve

ekmekler, Hoşafklar şerbetler ve reçeller, Tatlılar; Doğu Anadolu Yemekleri; Güneydoğu Anadolu Yemekleri.

GMS 401 Birey ve Lezzet 2+0 3,0

Tat Kavramı: Tanımı, Algılanması, Kavramsallaşması, Kimyasal boyutu, Fizyolojik boyutu, Tat alma duyusu; Acı, Tatlı, Ekşi, İnsan psikolojisi; Lezzet Kavramı; Yeni Yemek Korkusu; Ön Yargı; Çeşitlilik Arayanlar; Yemek Bağımlılığı; Alkolizm.

GMS 402 Gastronomi Bitirme Projesi 3+0 8,0

Proje Konusu Belirleme; Proje Konusunun Amacını ve Önemini Belirleme; Projenin Hazırlanma Yöntemini Belirleme; İlgili Literatürün Araştırılması; Araştırmada Kullanılacak Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi; Analiz Tekniklerini Tartışma; Araştırma Alanını Tanımlama; Ön Araştırma; Araştırmanın Uygulanması; Sonuçların Toplanması; Verilerin Analizi; Bulguların Yorumlanması; Raporlaştırma; Projenin Teslim Edilmesi.

GMS 403 Dünya Mutfakları I 3+3 6,0

Türk Mutfağının Tarihi; Türk Mutfağında Yemekler: Çorbalar, Zeytinyağlı yemekler ve mezeler, Kebaplar, Dolmalar, Mantılar ve diğer hamur işi yemekleri, Tatlılar; Fransız Mutfağının Tarihi; Fransız Mutfağında Yemekler: Soğuk başlangıçlar, Çorbalar, Sıcak başlangıçlar, Ana yemekler, Tatlılar; İtalyan Mutfağının Tarihi; İtalyan Mutfağında Yemekler: Soğuk başlangıçlar, Çorbalar, Sıcak başlangıçlar, Ana yemekler, Tatlılar; Meksika Mutfağı; Meksika Mutfağında Yemekler; İspanyol Mutfağı; İspanyol Yemekleri; İngiliz Mutfağı; İngiliz Yemekleri.

GMS 404 Dünya Mutfakları II 3+3 6,0

Alman Mutfağının Tarihi; Alman Mutfağında Yemekler: Soğuk başlangıçlar, Çorbalar, Sıcak başlangıçlar, Ana yemekler, Tatlılar; İskandinav Mutfağının Tarihi; İskandinav Mutfağında Yemekler; Rusya ve Doğu Avrupa Mutfağı; Rusya ve Doğu Avrupa Mutfağında Yemekler; Çin Mutfağı; Çin Mutfağında Yemekler; Japon ve Kore Mutfağı; Japon ve Kore Mutfağında Yemekler; Vietnam Tayland Endonezya ve Filipinler Mutfağı; Vietnam Tayland Endonezya ve Filipinler Mutfağında Yemekler; Hint Mutfağı; Hint Mutfağında Yemekler; Portekiz Mutfağı; Portekiz Mutfağında Yemekler.

GMS 405 Şarap Endüstrisi 3+0 4,0

Şarap: Tanımı, Tarihi, Türleri, Şarap üretimi: Kırmızı şarap, Beyaz şarap, Roze şarap üretim süreçleri, Şaraplık üzümler; Dünya Şarap Endüstrisi: Eski dünya şarap ülkeleri, Yeni dünya şarap ülkeleri, Türkiye'de Şarap Endüstrisi; Şarap Tadımı; Şarap ve Yemek Uyumu.

GMS 406 Ekmek Yapımı ve Pastacılık 3+3 6,0

Ekmek: Tanımı, Tarihi, Türleri, Yapımı, Araç ve gereçlerin kullanımı, Ölçü, Dört ana karıştırma, On iki temel ekmek yapma aşaması; Hamur Şekillendirme; Hamur Kesme Teknikleri; Pasta ve Diğer Hamur İşleri; Pandispanya ve Diğer Pasta Tabanı Hamurları: Kremalı Soslar; Meyve Sosları ve Jöle Yapımı; Sıcak ve Soğuk Tatlılar: Dondurmalar, Sorbeler, Şeker işleri; Süslemeler, Dekorasyon ve Sunum.

GMS 408 Gastronomide Yeni Eğilimler 3+0 3,0

Teknolojik Yenilikler: Ekipman, Malzeme, Otomasyon; Kullanılan Malzemelerde Değişim; Çağdaş Pişirme Teknikleri: Pişir-soğut, Pişir-dondur, Suos Vide; Menü Tasarımında Yeni Uygulamalar; Sunum ve Serviste Yeni Uygulamalar; Küreselleşme ve Yerelleşme; Restoranlarda Yeni Uygulamalar; Yeni Mutfak Akımları: Füzyon mutfağı, Moleküler mutfak; Yeni Dünya Mutfaklarında Sorunlar; Gelecek Beklentileri.

GMS 410 Yemek, Kültür ve Toplum 3+0 3,0

Yemek Kültürü; Toplumsal Boyutu; Kültürler Arasındaki İlişkiler; Yiyecek Tüketimi ve Dinî, Kültürel Kimlikler Arasındaki Etkileşim; Yiyecek Seçimi; Kültürel, Toplumsal Gelişmelerle Olan İlişkileri; Teknolojik Gelişmelerin Yiyecek Üretimine Olan Etkileri.

GRA 208 Web Tasarımı 2+2 4,0

Web Tasarımı Temel Kavramlar, Web sayfası-sitesi mimarisi: Web tasarım ilkeleri, Web tasarım tarayıcıları, Web geliştirme yardımcı araçları; HTML: HTML'nin Yapısı ve Programlama, HTML ile sayfa yapılandırma, HTML etiketleri: Yazı, Tablo, Renk, Form, Çerçeve, Köprü, Banner kullanımı; CSS: CSS Yapısı ve Programlama, CSS ile sayfa yapılandırma; Editör Programları: Frontpage, Dreamweaver, Web Page Maker, Hazır web şablonları; Web Sayfasını Yayınlama: Domain, Hosting, Dosya transfer protokolü, Güncelleme.

HUK 151 Hukukun Temel Kavramları 3+0 4,5

Sosyal Düzen Kuralları ve Hukuk; Hukuk Kuralları ve Yaptırım; Hukuk Kaynakları: Kanunlar, Tüzükler, Yönetmelikler; Hukuk Kurallarının Türleri: İçtihat hukuku ve Türk yargı sistemi; Hukukun Kolları: Kamu hukuku, Özel hukuk; Özel Hukuk ve Bölümleri; Kamu Hukuku ve Bölümleri; Kanunların Uygulanması ve Yorumu; Hukuki İlişki Kavramı ve Tarafları; Hak Kavramı ve Türleri; Hak Sahibi Kişiler: Gerçek kişiler, Tüzel kişiler; Hakların Kazanılması, Kaybedilmesi ve Korunması.

HUK 356 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku 3+0 4,0

İş Hukuku: İş hukukunun konusu, İş hukukunun temel ilkeleri, İş hukukunun uygulama alanı; Hizmet Akdi: Hizmet akdinden doğan borçlar, Borçların sona ermesi; İşin Düzenlenmesi: İşin zaman bakımından düzenlenmesi, İşin ücret bakımından düzenlenmesi, İşin tatil izinleri bakımından düzenlenmesi; İşçi Sağlığı ve Güvenliği; Sendikalar Hukuku; Toplu İş Sözleşmeleri; Grev ve Lokavt Hukuku.

İKT 119 Genel Ekonomi 3+0 5,0

İktisadın Tanımı ve Temel Kavramları; Kıtlık, Tercih ve fayda; Arz ve Talep; Esneklik; Arz - Talep Uygulamaları; Üretim ve Maliyetler; Tam Rekabet Piyasası; Eksik Rekabet Piyasaları; Faktör Piyasaları ve Faktör Gelirleri; Kamusal Mallar ve Dışsallıklar; Mikro İktisattan Makro İktisada Geçiş; Milli Gelir Muhasebesi; Milli Hasılanın Belirlenmesi; Makro Ekonomik Denge; Maliye Politikası ve Toplam Harcamalar; Para ve Bankacılık; Para Teorisi ve Politikası; Toplam Talep - Toplam Arz Analizi ve Enflasyon;

Uluslararası Ticaret ve Finansman; Ekonomik Büyüme ve Kalkınma.

İKT 351 Tourism Economics

(Turizm Ekonomisi)

3+0 4,0

Ekonomi ve Turizm: Temel ekonomik kuramlar, Turizm ürünü, Uluslararası turizm; Turizm Arzı: Turizm arzı ve özellikleri; Turizm Talebi: Turizm talebi ve özellikleri; Turizm Pazarında Denge: Kısmi denge, Dengeyi etkileyen faktörler; Turizmin Gelişmesi ve Ulusal Ekonomiler: Ulusal ekonomi ve turizm, Turizmin ekonomik sonuçları; Turizmin Parasal Ekonomik Etkileri: Turizm ve döviz gelirleri, Dış ödemeler dengesine etkisi, Kamu gelir ve harcamalarına etkisi, Mal ve hizmet fiyatlarına etkisi; Turizmin Reel Ekonomik Etkileri; Turizmin Ekonomik Etkilerinin Ölçülmesi: Turizm gelirlerinin çarpan etkisi, Girdi-çıkı analiz.

İLT 107 İletişime Giriş

3+0 3,5

İletişimle ilgili temel kavramlar; Toplumsal Yaşamda İletişimin Yeri ve Önemi; İletişim Biliminin Gelişimi; İletişim Süreci ve Öğeleri: Kaynak, ileti, kanal, alıcı, kodlama-kod açma, bağıntı çerçevesi, yansıma, gürlütlü, topalayıcı yankı, seçici algı; İletişim Sürecinde Sistem Yaklaşımı; İletişim Türleri; Farklı İletişim Biçimlerinin Karşılaştırılması; İletişim Modellerine Genel Bir Bakış; Temel İletişim Becerileri; İletişim Alanında Yeni Kuramsal Çalışmalar.

İLT 201 Bireylerarası İletişim

3+0 4,5

Sözel İletişim; Bireylerarası İletişimin Bir Boyutu Olarak Konuşma Becerileri; Bireylerarası İletişimin Bir Boyutu Olarak Dinleme Becerileri; Sözsüz İletişim; İşaretler ve Anlamlar; Stres ve Stres Yönetimi; Grup; Grup Dinamikleri, Grupta Değişim ve Etkilenme; Küçük Grup Özellikleri ve Küçük Gruplarda Konuşma; İkna, Konuşma ve Dinleme; Bireylerarası İletişimde Zaman ve Zaman Yönetimi; Kültür ve İletişim.

İNG 137 İngilizce I

4+0 4,0

İngilizce Alfabe; Telaffuz Çalışmaları; Nesnelere Sınıftaki eşyalar; Adıllar: Kişi adılları, İyelik adılları; Selamlaşmada Kullanılan Yapılar; Tümceler: Olumlu ve olumsuz tümc yapıları, Emir tümceleri; Özne-Yüklem İlişkisi; Zamanlar: Geniş zaman, Şimdiki zaman, Geçmiş zaman, To be fiili; Sorular: Yardımcı fiille sorulan sorular, Soru kelimesiyle sorulan sorular; İsimler: Sayılabilen ve sayılamayan isimler; Kipler: "Can", "Must", "Have"; Edatlar; Yer belirten edatlar: "In", "On", "At", "Between", "Above", "Over", "Below"; Sıklık Zarfları: "Often", "Always", "Never".

İNG 138 İngilizce II

4+0 4,0

Kipler: "Should", "Ought to", "Had better", "May", "Might", "Could", "Can"; Yazılı Anlatım: Fikirlerin organizasyonu, Paragraf yazma; Okuma Becerisi: Okuduğunu anlama ve sorulara cevap verebilme, Bağlam içinde sözcük çalışması, Bağlamdan kelime anlamı çıkarma, Eş anlamlı ve zıt anlamlı sözcükler; Zamanlar: Present perfect tense, Past progressive tense; Sorular: Olumlu ve olumsuz sorular; Edilgen Çatı: Simple present tense, Simple past tense; Sıfat Tümceleri.

İNG 153 Advanced English I (İleri İngilizce I) 4+0 4,0

Dilde Zaman Gösteren Göstergelerin Tekrar Edilmesi; Ad Öbekleri; Bileşik isimler, İsim Tümceleri; Ortaçlarla Kurulan Tümceler, Öykülemde Kullanılan Zamanlar: Past simple, Past progressive, Past perfect simple, Past perfect continuous; Dönüştürülebilir Adıllar; Düzensiz Filler; Karşılaştırma Yapıları: As/as; Kipler: Olasılık, Zorunluluk, İzin, Yetenek, İstek belirten kipler; Deyimler; Eş anlamlı Sözcükler; Genel Tekrar: Edilgen çatı.

İNG 154 Advanced English II (İleri İngilizce II) 4+0 4,0

Genel Tekrar: Filler, Get+adverb/preposition Kullanımı; Aktarma tümceleri, Resmi ve Resmi Olmayan Dil Kullanımı; Koşul Tümceleri: Zaman Bildiren Zarf Tümceleri; Noktalama imleri; Sıfat Tümceleri: Ortaçların Kullanımı: Sıfat Tümcelerinde ortaç kullanımı, Zaman tümcelerinde ortaç kullanımı, Belirli fiilerden sonra ortaç kullanımı; İyelik Yapıları: Varsayımları İfade Etme: Varsayımsal tümceler; İstek Kipi: Geniş Zaman; Geçmiş Zaman; İleri Düzey Dinleme-Not Alma Becerileri.

İNG 239 İngilizce III

4+0 4,0

Kendini Tanıtma; Di'li Geçmiş Zaman: Geçmişte tekrar edilen davranışları anlatmada "Used To" kullanımı; Yol/Yön Sormada Kullanılan Yapılar; Emir Cümleleri; Sıfatların Karşılaştırılması: Yönerge verme; Gelecek Zaman Kipleri: "Going To" ve "Will"; Rica Bildiren Kipler: "Would" ve "Could"; Teşekkür ve Özür Mektupları Yazma; Ortaçlar, Mastarlar, Bileşik isimler; Sayılabilen ve Sayılamayan İsimler; Sıfat Tümceleri: Zaman bildiren sıfat tümceleri; Zarf Tümceleri: Zaman bildiren zarf tümceleri.

İNG 240 İngilizce IV

4+0 4,0

Olasılıklar Hakkında Konuşma; Geçmiş ve Geniş Zaman; Koşul Tümcelerinde "Will" ve "May" Kullanımı; Kişilerin Özelliklerini Tanımlamada Sıfat ve Zarfların Kullanımı; Edilgen Yapının "by" ile ve "by"siz Kullanımı; Zarf Cümleleri; Film, Kitap ve İnsan Tariflerinde Sıfat Tümcelerinin Kullanımı; Tanımlama Yapma ve Anlam Açıklama; Aktarma Cümleleri; Koşul Tümcelerinde "Could", "Would" ve "Might" Kullanımı; Beğeniler ve Dilekler Hakkında Konuşma; Ettirgen Yapı.

İNG 341 İngilizce V

4+0 4,0

Zaman ve Fiil Formları; Düzenli ve Düzensiz Fiiller: Fiillerin geçmiş zaman formları, İsim cümlecikleri (That, Whether, Question words); Modals: İzin, Öğüt verme, Zorunluluk, Yasaklama "Would", "Could", "Had Better", "Must/ Musn't"; Conditionals: Zero, First, Second, Third ve mixed types; Sıfatlar ve Zarflar; "As" ve "Like" Kullanımları; Bütün Zamanlarda Aktif ve Pasif Söylemler.

İNG 342 İngilizce VI

4+0 4,0

Zaman Bağlaçları: "As soon as, Until, By the time, When"; Devrik Cümle Yapıları; Karşılaştırmalar: Düzenli ve düzensiz sıfatlar, Olumlu ve olumsuz karşılaştırmalar; Verilen Bir Cümlede Başka Kelime ve Cümle Kalıpları ile İfadesi; Cümle Bağlaçları; Participle Clauses: Kısaltma, Sayılabilen ve sayılamayan isimler; Bir ya da Birden Fazla Kelime veya Edattan Oluşan Fiil Yapıları; Tense Revizyonları.

İNG 443 İngilizce VII **4+0 4,0**
İletişimsel Yeterlilik Unsurlarını Sunulması; Sözlü İletişimde Bu Unsurların Etkin Kullanımı İçin Modelleme ve Pratik; Çeşitli Konularda Gerekli Doğru ve Uygun İletişim İçin Beceri ve Stratejilerin Sunulması; Dili Anlama ve Dil Üretimini Geliştirmek İçin Okuma Dinleme Uygulamaları.

İNG 444 İngilizce VIII **4+0 4,0**
İletişimsel Yeterlilik Unsurlarını Sunulması; Sözlü İletişimde Bu Unsurların Etkin Kullanımı İçin Modelleme ve Pratik; Çeşitli Konularda Gerekli Doğru ve Uygun İletişim İçin Beceri ve Stratejilerin Sunulması; Dili Anlama ve Dil Üretimini Geliştirmek İçin Okuma Dinleme Uygulamaları.

İSN 102 Halkla İlişkiler **3+0 3,0**
Halkla İlişkilerin Tanımı ve Karması; Dünyada ve Türkiye'de Halkla İlişkilerin Tarihsel Gelişimi; Kamu ve Özel Kuruluşlarda Halkla İlişkilerin Gelişimi; Halkla İlişkilerde Mesleklaşma ve Temel İlkeler; Halkla İlişkiler Bölümünün Organizasyon İçindeki Yeri; Kurum İçi Halkla İlişkiler; Halkla İlişkilerde Araştırma; Halkla İlişkiler Kampanya Planlaması; Sorunun saptanması ve hedeflerin belirlenmesi, Uygulama, Değerleme; Halkla İlişkiler Araçları: Yazılı araçlar, Görsel-işitsel araçlar, Diğer araçlar.

İSP 151 İspanyolca I **4+0 4,0**
Tanışma: Selamlaşma, Bilgi verme, İsim sıfatların eril dişil şekilleri, Şimdiki zamanda fiiller I, İşaret sıfat zamirleri I, İsim ve sıfatların çoğul şekli; Tanımlama: Ev, Objeler, Numaralar (I) Soru sorma; Buluşma: Adres ve Saati sorma, Şimdiki zamanda fiiller II, Numaralar II; Restorana Girme; Sipariş verme, Hesabı isteme, Zevklerden bahsetme, Şimdiki zamanda fiiller; Kişileri Tanımlama Bilgi verme, Dönüşüklü fiiller; Alışveriş: Fiyat sorma, Fikir belirtme, Miktar belirtme; Davet: Kabul ve reddetme, Tener+que kalıbı, Ulaş; Havadan Bahsetme: Mevsimler, ir+a+infinitivo kalıbı.

İSP 152 İspanyolca II **4+0 4,0**
Geçmişten Bahsetme: Yakın ve uzak geçmiş zaman, Edatlar, Belgisiz zamirler; Gelecekte bahsetme: Plarlardan bahsetme, Telefonla konuşma, karşılaştırma yapma I, İyelik zamanları, Gelecekte geçmiş zaman; Geçmişteki Alışkanlıklardan Bahsetme: Tanımlama ve konuşma, Quedor fiili, Düzenli ve düzensiz fiil çekimleri, değişik durumlara ait duygusal ifadeler; Çeşitli Dilbilgisi Kuralları: karşılaştırma yapma II, Gerekliliği belirtme, Kişi zamirleri, Edilgenlik, Eğer Bağlacı; Kısa Metinler: Biyografi, Resim anlatma, Olay anlatma.

İSP 453 İspanyolca III **4+0 4,0**
Emir Kipinde Düzenli ve Düzensiz Fiil Çekimleri; Emir Kipinin Olumsuz Formlarında Fiil Çekimleri; Yakın Geçmiş Zaman; Di'li Geçmiş Zaman; Şimdiki Zamanın Hikâyesi; Tüm Geçmiş Zamanlardaki Düzenli ve Düzensiz Fiil Çekimleri; Geçmiş Zamanları Kullanabilme ve Karşılaştırmaları; Gelecek Zaman; Ir a + Infinitiv o ile Gelecek Zaman; Seyahat Terimleri; İklim ve Coğrafyadan Bahsetme; Gustar-Encantar-Odiar-Pref Erir Fiilleri; Tambien-Tampoco; Restoranda Sipariş Verme; Bağlaçlar; Kelime Dağarcığını Artırma Çalışmaları.

İSP 454 İspanyolca IV **4+0 4,0**
Dilek Kiplerine Giriş; Presente de Subjuntiv o Fiil Formları; Presente de Subjuntiv o Kullanımı; Gelecek Zaman Fiil Formları; Gelecek Zaman Kullanımı; Fikir Sorma; Fikir Verme; Geçmiş Zaman Karşılaştırmaları; Imperf Ecto de Subjuntiv o Fiil Formları ve Kullanımı; Preterito Perf Ecto de Subjuntivo Fiil Formları ve Kullanımı; Pluscuamperf Ecto de Subjuntiv o Fiil Formları ve Kullanımı; Kelime Dağarcığını Artırma Çalışmaları.

İST 251 İstatistik **2+0 3,0**
İstatistik: İstatistiğin tanımı, konusu ve önemi; Temel Kavramlar: Birim, Değişken, Değişken türleri; Veri: Verilerin toplanması, Verilerin sınıflandırılması, Verilerin gruplandırılması; Seriler: Tanımı ve türleri, Grafikte gösterilmesi, Histogram; Ortalamalar: Duyarlı ve duyarlı olmayan ortalamalar; Değişkenlik Ölçüleri: Değişkenlik katsayısı, Standart sapma ve varyans; Asimetri ve Basıklık Ölçüleri: Momentler; Olasılığa Giriş: Rassal değişkenler, Kesikli ve sürekli dağılımlar; Örnekleme Giriş: Örnekleme, Örnekleme türleri; İstatistiksel Tahmin Yapma; Ki-kare Analizi.

İŞL 101 Introduction to Business **3+0 4,5**
(Genel İşletme)
Giriş ve Genel Bilgiler: Temel kavramlar, İşletme amaçları ve türleri, İşletme sistemi ve dış çevresi; İşletmelerin Kuruluşu: İlk kuruluş çalışmaları, Kuruluş aşamaları, Yapılabilirlik kararı; İşletmelerin Hukuki Yapıları: Özel işletmeler, Kamu işletmeleri, İşletmelerin birleşmeleri, Yabancı sermayeli işletmeler, Çok uluslu işletmeler, Küresel işletmeler; İşletmelerin İşlevleri: Yönetim işlevi, Pazarlama işlevi, Finans işlevi, İnsan kaynakları işlevi, Muhasebe işlevi, Halkla ilişkiler işlevi, Araştırma ve geliştirme işlevi; İşletmelerde Sayısal Karar Modelleri: Karar türleri, Karar ortamları, Başlıca sayısal karar türleri.

İŞL 301 Human Resources Management **3+0 4,0**
(İnsan Kaynakları Yönetimi)
Personel Yönetimine Giriş: Temel işlevleri, Örgütlenmesi; İşgücü Planlaması: Yöntemleri, Planlama araçları; İş Analizleri: İş tanımları, İş Gereklileri; İşe Alma: Bulma, Seçme; İşe Alıştırma: Personel Eğitimi: Yöntemler, İlkeler, Değerleme; Personel Değerleme: Yöntemler, Değerleme hataları; Disiplin: Türleri, Sistemin oluşturulması, Ceza uygulaması; Ücret Yönetimi: İş değerlemesi, Ücret yöntemleri, Ücret araştırmaları; Diğer personel hizmetleri.

İŞL 315 Stratejik Yönetim **3+0 5,0**
Çevre Analizi; SWOT Analizi; İşletme Değerleme, Rakiplere kıyasla güçlü ve zayıf yönlerin analizi; İşletmeler veya Stratejik İş Birimleri için Stratejik Alternatif Türleri; İşletme veya Stratejik İş Birimi Stratejileri; Seçim Analizi; Yatırımlarını Çeşitlendirmiş Kuruluşlarda Strateji Seçimi: Stratejik fayda ve portföy analizleri; İşlevsel Düzey Stratejileri ve Politikaları; Küreselleşme ve Küresel Stratejiler; Stratejinin Uygulanması: Örgütsel yapı ve kaynak dağılımı; Örgüt Kültürü ve Liderlik; Stratejinin Değerlendirilmesi ve Kontrolü.

İŞL 421 Girişimcilik **2+0 3,0**
Girişimcilik İle İlgili Kavramlar; Girişimciliğin Önemi ve Gelişimi; Girişimcilerdeki Özellikler; İç ve Dış Girişimcilik; Girişimcilikte Motivasyon; Girişimcilikte Yaratıcılık ve Yenilikçilik; Buluş, Marka ve Tasarımların Korunması; Girişimcilikte İş Fikirleri; İş Planı Hazırlama ve Doküman Haline Getirilmesi; İş Planı İçinde Yönetim, Pazarlama, Finans ve Üretim Planları; Girişimcilik Öyküleri; Girişimcilikte Örnek Olay İncelemeleri.

İTA 151 İtalyanca I **4+0 5,0**
İtalyan Alfabeti; İtalyan Harf ve Ses Sistemi; Belirleyici Eril Harf Tarifler; Belirsiz Eril ve Dişil Harf Tarifler; Eril ve Dişil isimlerin Tekil ve Çoğul Yapılışları; Kişi zamirleri; Geniş Zaman 'Presente Inducativo'; Düzenli ve Düzensiz Fiillerin çekimi 're' 'Ere' 'Ire' 'Essere' ve 'Avare' Fiile-rinin Kullanımı ve Çekimi; Rakamlar ve Sıra Bildiren Sayılar; Yardımcı Fiil Kiplerinin Geniş Zamanda Çekimleri; Olumsuzluk İfadeleri; Niteleme Sıfatları; Soru ifadeleri.

İTA 152 İtalyanca II **4+0 5,0**
'Conoscere' ve 'Spare' Fiilleri Arasındaki Kullanım Farkı; 'Avare' 'Fare' 'Dare' 'Stare' Fiillerinin İdiomatik Kullanımları, Dönüşlü ve Ortak Fiiller; Basit ve Birleşik Edatlar; Geçmiş Zaman 'Passato Prossimo'; Geçmiş Zamanda Düzenli ve Düzensiz Fiillerin Çekimi; Haftanın Günleri; Aylar; Yıllar; Saat Sorma 'Dire' 'Raccontare' 'Parlare' Fiillerinin Kullanımları; Geçmişte Yaşanmış Bir Olayın Anlatımı.

JAP 301 Japonca I **4+0 4,0**
Günlük konuşma için gerekli olan temel fiiller, kelime ve cümle yapıları: Selamlaşma, Tanışma, Kendini Tanıtma, Fiyat sorma, Zaman Kavramı, Sayılar, Tren ve Otobüs yolculuğu ile ilgili kelimeler, Zevklerden bahsetme, Özgür dileme.

JAP 302 Japonca II **4+0 4,0**
Kişinin kendisini ve ailesini tanıtmayı, Restoran veya Kafede Yiyecek-İçecek İsmarlayabilme, Ödeme ile ilgili problemleri çözebilme, Yemek öğünleri ve bunlarla ilgili ifadeler, Rezervasyon yapma, Telefon etme, Bilgi isteme, Dilbilgisi: Miktar belirten ifadeleri kullanma, İşaret sıfatları, yakın geçmiş ve yakın gelecekte bahsetme.

JAP 403 Japonca III **4+0 4,0**
İsmarlama, İzin İsteme, İstek ve Beğeni Belirtme, Reddetme, Tavsiyede Bulunma; Sıfatlarda geçmiş zaman, Şimdiki zaman, Geçmiş zamanın yalın kullanımı.

JAP 404 Japonca IV **4+0 4,0**
Düşünceyi-duyguyu vb. Konuları Belirtme, Yolculuğa Çıkma; Çeşitli konuşma kalıpları, Düzenli-düzensiz fiillerin master hali, Yeterlik kipi, İsimleri niteleme, Nazik dilde konuşma.

KON 204 Bar Yönetimi **1+2 3,0**
Barın tanımı; Tarihsel Gelişimi ve Kavramlar, Barın Organizasyonu; Barın Teknik Özellikleri ve Bar Stoku, Barda Kullanılan Teknik Ekipmanlar ve Araçlar; Konaklama İşletmelerinde Barın Yapılması; Barda Çalışan Personelin

Rütbelendirilmesi ve Görev Tanımları; Bar Çeşitleri; Barda Ön Hazırlık (Barda mise en place); Barda Kurallar. Biranın Üretimi; Biranın İçindekiler; Biranın Tarihi; Bira Çeşitleri ve Biranın Servisi; Şarabın Üretim, Şarabın İçindekiler; Şarabın Tarihi; Şarap Çeşitleri ve Şarabın Servisi; Türkiye'de Şarabın Üretimi ve Şaraplık Üzüm Çeşitleri; Cin ve Votka'nın Üretimi; Çeşitleri, Servis, Cin ve Votka ile Hazırlanan Karışımlar; Rakı, Tekila ve Romun Üretimi; Çeşitleri, Servisi ve Bunlarla Hazırlanan Karışımlar; Viski ve Kanyağın Üretimi; Çeşitleri, Servisi ve Bunlarla Hazırlanan Karışımlar, Likörün Üretimi; Çeşitleri, Servisi, Barda Servis Edilen Alkolsüz İçecekler (Çay kahve gibi).

KON 211 Besin Güvenliği ve Hijyen **3+0 3,0**
Hijyen: Tanımı ve önemi; Beslenme: Besin maddeleri, Beslenme hataları, Beslenme maddeleri, Besin unsurları; Gıda Kontaminasyonları: Gıda maddelerinde sağlığa zararlı etken ve maddeler, Mikrobiyel parazitler kökenli maddeler, Biyolojik kökenli maddeler; Besinlere Sonradan Bulaşan Toksik ve Kimyasal Maddeler; Gıda Bozulmaları; Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon; İşyeri hijyeni, Personel hijyeni, Temizlik ve dezenfeksiyon, Gıda işletmelerinde hijyen kontrolleri.

KON 301 Mutfak Yönetimi **3+0 4,0**
Mutfak İle İlgili Genel Bilgiler: Mutfak kültürü, Mutfakta çalışan personel, Mutfak yerleşimi, Mutfakta kullanılan teçhizat, Mutfakta güvenlik; Mutfak Organizasyonu: Satın alma ve depolama, İş sürecinin planlanması; Mutfak Planlanması: Mutfakların planlanmasında temel faktörlerin tespiti, Mutfak içinde fonksiyonel ilişkiler, Mutfağın konumu, Mutfağın fiziksel özellikleri, Mutfağın ana fonksiyonları.

KON 312 Mönü Planlaması **3+0 4,0**
Yiyecek İçecek Endüstrisi: Tarihsel gelişim, Sınıflandırılması, Gelişimi; Mönü Kavramı: Tanımı, Gelişimi, İşlevleri, Yapısı, Mönü Türleri; Mönü Planlama ve Geliştirme: Mönü planlamasının tanımı, Önemi, Mönü planlama süreci; Mönü Planlama ve Geliştirmede Temel Faktörler: Ön hizmetler ve arka hizmetler açısından mönü planlama ve geliştirme; Mönü Fiyatlama: Yiyecek içecek fiyatlama yöntemleri, Subjektif yöntemler, Objektif yöntemler; Mönü Tasarımı: Mönü kartları, Mönü metni, Mönü kapağı, Mönü grafik; Mönü Analizi.

KON 411 Otel Yönetimi **3+0 4,0**
Otel İşletmeciliği: Otel işletmeciliğinin tanımı, Gelişimi, Kuruluş yeri, Otel işletmelerinin sınıflandırılması; Otel Yönetimi: Yönetim kavramı, Otel yöneticisinin tanımı ve sorumlulukları, Yönetim teorileri, Yönetim fonksiyonları; Otel Organizasyonu: Organizasyon yapısı, Organizasyon yapısının analizi; Otel İşletmelerinde Önbüro Yönetimi; Otel İşletmelerinde Kat hizmetleri Yönetimi; Otel İşletmelerinde Servis Yönetimi; Otel Muhasebesi; Otel İşletmelerinde Pazarlama Yönetimi; Otel İşletmelerinde Personel Yönetimi.

KÜL 101 Kültür Tarihi **2+0 3,5**
Kültür Kavramı ve Kuramı: Kültürel içerik; İlişkiler ve Süreçler: Biyolojik evrim, Ekonomik yapı, Toplumsal yapı, Düşünsel yapı; Uygur Toplum Aşamaları: Kültürel evrim ve

Devrimler, Paleolitik toplumlar, Mezolitik toplumlar, Neolitik yapı, Irklar; Akrabalık, Soy, Evlilik; Neolitik Toplumun Yapısı: Çoban toplumlar, Çiftçi toplumlar, Ekonomik yapı, Toplumsal yapı, Düşünsel yapı, Klan, Aşiret, Kabile; Köy Toplumları; Kent Toplumları; Ulusal Toplumlar; İmparatorluklar; Kültürel Gelişmeler; Kentlerin Gelişimi ve Kent Kültürü; Sanayi Devrimi: Yeni üretim biçimlerinin toplumsal ve ekonomik ilişkiler üzerindeki etkisi.

KÜL 199 Kültürel Etkinlikler 3+2 2,0

Öğrencileri ders dışında sosyal yaşamla buluşturmak ve kültürel etkinliklere katılımına teşvik etmek amacıyla açılmıştır. Öğrencilerden sinema, tiyatro, konser, sergi, kongre, konferans, kültürel gezi vb. etkinliklere katılması, kulüplerde görev alması beklenir.

MAT 804 Genel Matematik 3+0 4,5

Kümeler ve Sayılar; Özdeşlikler, Denklemler ve eşitsizlikler; Koordinat Düzlemi Doğru ve Parabol Denklemi; Fonksiyonlar; Limit ve Süreklilik; Türev Kavramı; Türev Uygulamaları; Üstel ve Logaritmik Fonksiyonlar; Belirsiz İntegral; Belirli İntegral ve Uygulamaları; Doğrusal Denklem Sistemleri; Matrisler; Determinantlar; Doğrusal Programlama; Çok Değişkenli Fonksiyonlar.

MİT 309 Yunan ve Roma Mitolojisi 3+0 4,0

Temel Kavramlar: Mitoloji, Yunan ve Roma'da din algısı; Yaratılış: Evrenin ve tanrıların yaratılışı, İnsanın yaratılışı; Kültürel Miras Çerçevesinde Ortak Mitosların Tanınması: Kahramanlar ve bölgesel efsaneler; Eski Yunan Theogoniası: On iki Olymposlu ve ilgili kavramlar; Eski Yunan ve Roma: Toplum, Uygurluk; Yunanlı Kahramanlar: Herakles, Theseus, Perseus, Orpheus; Troia Savaşı'ndan Önceki Kahramanlar: Perseus, Theseus, Herakles ve Dodekathloi; Troia Savaşı ve Kahramanlar: Aineas, Odysseus, Achilleus; Troia Savaşı ve Kahramanlar: Agamemnon, Argonatlara: Iason ve Medea.

MİT 312 Anadolu Mitolojileri 3+0 4,0

Mitolojide Temel Kavramlar; Sümer Mitolojisi: Gılgamış Destanı, Mitsel Tufan, Sümer mitolojisinin batı mitolojisine etkisi; Hitit Mitolojisi: Din anlayışı, Huri ve Sümer mitoslarından etkileşimi; Frig Mitolojisi: Din anlayışı, Mitolojik kahramanlar ve hikâyeleri, Çeşitli mitler ile etkileşimi; Türk Mitolojisi: Tanrı kavramı, Göksel Tanrılar ve ruhlar; Şamanizm: Anlamı ve ortaya çıkışı; Eski Türk Destanları: Saka Destanları, Alper Tunga ve Şu Destanı, Anadolu'ya etkileri.

MUH 151 Genel Muhasebe 3+0 4,5

İşletme ve Muhasebe İle İlgili Bilgiler: Mali tablolar ve mali karakterdeki olayların mali tablolara etkileri; Mali Tablolar İçin Bilgi Toplama Tekniği: Muhasebe fişleri, Hesap türleri; Günlük İşlemler: Hesapların açılışı; Mal Alım Satım İşlemleri: Aralıklı envanter yöntemi, Devamlı envanter yöntemi ve hasılat işlemleri, Menkul kıymet işlemleri; Banka İşlemleri: Banka işlemleri ile ilgili belgeler, Mevduat işlemleri, Kredi işlemleri, Nakit krediler, Teminat ve kefalet kredileri; Senet İşlemleri: Senet türleri, Senet işlemlerinin

muhasebeleştirilmesi, Duran varlık işlemleri, Envanter işlemleri, Hatalar.

MUH 237 Maliyet Muhasebesi 3+0 3,0

Maliyet Muhasebesine Giriş; Maliyet Muhasebesi Sistemleri ve Maliyetlerin Akışı; Direkt Ham Madde Giderleri; Direkt İşçilik Giderleri; Genel Üretim Giderleri ve Faaliyete Dayalı Maliyetleme; Giderlerin Gider Merkezlerine Dağıtımı; Hizmet Merkezî Giderlerinin İşlem Gider Merkezlerine Dağıtımı; Mamul Maliyetinin Saptanmasında Sipariş Maliyeti Sistemi; Mamul Maliyetinin Saptanmasında Safha Maliyeti Sistemi-Tek Safhalı-; Safha Maliyeti Sisteminde Mamul Maliyetinin Saptanması-Çok Safhalı-; Firelerin Hesaplanması ve Muhasebeleştirilmesi; Tekdüzen Maliyet Muhasebesi Sistemi.

MUH 239 Maliyet Muhasebesi 3+0 4,0

Maliyet Muhasebesine Giriş; Maliyet Muhasebesi Sistemleri ve Maliyetlerin Akışı; Direkt Ham Madde Giderleri; Direkt İşçilik Giderleri; Genel Üretim Giderleri ve Faaliyete Dayalı Maliyetleme; Giderlerin Gider Merkezlerine Dağıtımı; Hizmet Merkezi Giderlerinin İşlem Gider Merkezlerine Dağıtımı; Mamul Maliyetinin Saptanmasında Sipariş Maliyeti Sistemi; Mamul Maliyetinin Saptanmasında Safha Maliyeti Sistemi-Tek Safhalı-; Safha Maliyeti Sisteminde Mamul Maliyetinin Saptanması-Çok Safhalı-; Firelerin Hesaplanması ve Muhasebeleştirilmesi; Tekdüzen Maliyet Muhasebesi Sistemi.

MUH 311 Muhasebe Denetimi ve Mali Analiz 3+0 4,0

Bilginin Doğruluğu, Güvenilirliği ve Bağımsız Denetim; Genel Kabul Görmüş Denetim Standartları; Denetimde Önemlilik, Risk ve kanıt kavramları ve çalışma kağıtları; İç Kontrol, Denetim testleri ve denetimin planlanması; Muhasebe Denetiminde Örneklem; Bilanço ve Gelir Tablosu Kalemlerinin Denetimi; Denetimin Tamamlanması ve Denetim Raporu; Mali Tablolar ve Mali Analiz; Karşılaştırmalı Tablolar Analizi (Yatay Analiz); Yüzde Yöntemi İle Analiz (Dikey Yüzdeler Analizi); Trend (Eğilim Yüzdeleri) Analizi; Oran Analizi; Fon Akış Analizleri ve Fon Akım Tabloları; Enflasyona Göre Mali Tabloların Düzeltilmesi.

MÜZ 151 Müziğin Tarihçesi 2+0 3,0

Müzik Tarihinin Ana Hatları ile Sınıflandırılması: Antik dönem, Uzakdoğu müzikleri kültürü, Anadolu müzikleri kültürü; Ortaçağ Dönemi: Gregorian şarkıları, Ortaçağ modları; Rönesans Dönemi; Bach ve Handel Karşılaştırması; Klasik Dönem; Klasik Dönemde Piyano Edebiyatı; Romantik Dönem; Ulusalçılık Hareketleri; Çağdaş Dönem İçinde Var Olan Müzik Stilleri; Müzikte Yöresellik; Ulusallık ve Evrensellik Kavramları; Dünya Müzik Edebiyatına Kısa Bir Bakış.

PSİ 104 Sosyal Psikoloji 3+0 3,0

Sosyal Psikolojide Kuram ve Araştırma; Kişiler Arası Etki ve Sosyal Güç; Bireysel Davranışa Kolektif Etkiler; Yalnız İnsan; Yükleme (Atıf) Kuramı; Sosyal Algı; Tanıma; Tutumlar; Toplumsal Dünyayı Değerlendirme: Tutum değişikliği, Kişilerarası çekim; Bireylerarası Çekicilik; Toplumsal Etki ve Uyuma; Diğerlerinin Davranışını

Değiştirmek; Olumlu Toplumsal Davranışlar; Yardımlaşma; Etkileşim; Diyerkamlık; Düşmanlık; Saldırganlık; Grup Dinamiği: Gruplarda kararlar, Grup yapısı ve liderlik; Sosyal ve Fiziksel Çevre; Davranış Üzerinde Çevresel Etmeler; İnsan Cinselliği.

PSİ 111 Psikolojiye Giriş 3+0 4,5

Bir Sosyal Bilim Olarak Psikolojinin Tanımı; Temel Kavramları; Tarihsel Süreci ve Çalışma Alanları; Psikolojide Araştırma Yöntemleri; Psikolojide Temel Kuramlar: Psiko-analitik, Davranışçı, Bilişsel, Hümanist, Yapısal kuramlar; Psikolojinin Diğer Bilim Dallarıyla İlişkisi; Duyum ve Algı; Toplumsal Bir Varlık Olarak İnsan; Duygular, Güdüler, Kişilik, Ruh Sağlığı ve Hastalıkları.

PZL 210 Müşteri İlişkileri 2+0 3,0

Müşteri İlişkileri Yönetimi Kavramı; Müşteri Değeri ve Müşteri Sınıflaması; Müşteri İlişkileri Süreci; Müşteri Hizmet Kalitesi ve Kontrol; Müşteri Şikayetleri; Müşteri Bağlılığı: Müşteri bulma ve müşteri tutma programları; Bilgi Teknolojisinin Rolü: Bilgiden yararlanma, Veri madenciliği, Satış gücü otomasyonu; İnternet ve Müşteri İlişkileri Yönetimi; Müşteri İlişkileri Yönetimi Analiz ve Planlama Süreci; Müşteri İlişkileri Yönetimi ve İşletme Stratejisi Bütünleşmesi; Müşteri Odaklı Değişimin Yönetilmesi.

PZL 251 Tourism Marketing (Turizm Pazarlaması) 3+0 4,0

Turizm Pazarlaması Kavramı; Turizm Pazarı; Turizm Pazarlaması ile Hizmet Pazarlaması Arasındaki Farklılıklar ve Ortak Yönler; Turizm Pazarlamasının Temel İlkeleri; Turizm Pazarlamasının Amacı; Turizm Pazarlamasında Fiyatlandırma; Turizm İşletmelerinde Dağıtım Sistemi ve Dağıtım Kanalları; Turizm İşletmelerinde Satış Teşvik Kararları; Turizm Pazarlamasında Pazarlama Araştırması.

PZL 256 Yiyecek İçecek Pazarlaması 3+0 4,0

Yiyecek ve İçecek Sektöründe Pazarlama Fonksiyonu ve Yönetimi; Pazarlama ile İlgili Kavramlar; Pazarlama Sorunlarına Yaklaşımlar; Durum ve Rekabet Analizi; Pazarlar ve Tüketici Davranışları: Pazarın ölçümü, Hedef pazarın tayini, Büyüme stratejileri, Rekabet stratejileri, Pazarlama bileşenleri kararları, Pazarlama örgütlenilmesi ve bilgi sistemi, Pazarlama denetimi, Kriz yönetimi ve pazarlama, Pazarlama kavram ve yöntemlerinin yiyecek ve içecek sektörü ihtiyaçlarına göre uygulanması, Vaka analizi yöntemi ile işlenmesi.

PZL 306 Consumer Behavior (Tüketici Davranışları) 2+0 3,0

Tüketici Davranışlarına Giriş; Tüketici Kavramı; Tüketici Davranışını Etkileyen Çevresel Faktörler: Kültür, Alt kültür, Sosyal sınıf, Sosyal grup, Aile ve hane halkı; Tüketici Davranışlarını Etkileyen Kişisel Faktörler: Kişilik ve benli, Güdüleme ve öğrenme, Algılama, Tutum ve inançlar; Tüketici Karar Süreci; Tüketicilik Kavramı.

REK 412 Rekreasyon Yönetimi 3+0 5,0

Boş Zaman ve Rekreasyon Kavramı; Boş Zaman ve Rekreasyon Endüstrisi; Rekreasyon ve Yönetim Zamanındaki İlişki; Yönetimin Rekreasyon Hizmetlerinde Yeri ve Önemi;

Rekreasyon Yönetiminin Tanımı; Rekreasyon Yönetimi Gereksinimi; Rekreasyon Yönetiminin Fonksiyonları: Planlama, Örgütleme, Koordinasyon, Yürütme, Kontrol; Rekreasyon Yönetiminde Liderlik; Rekreasyonda İnsan Kaynakları Yönetimi; Boş Zaman ve Rekreasyon Pazarlaması; Rekreasyonda Hizmet Yönetimi; Rekreasyon Yönetiminde Çağdaş Eğilimler.

RUS 151 Rusça I 4+0 4,0

Rus Dili Alfabesi; Rus dili seslerinin transkripsiyonu; Rusça Yazım Sistemi; Rus Alfabesinin Sesleri Ve Türkçe'de Yerlerini Tutan Sesler; Rusça Yazım Örnekleri; Fonetik Algılama ve Yapım; Ünlü ve Ünsüz Sessizler; Vurgu ve Tonlama; Adlar; Selamlama; Hatır Sorma; Yer Sorma; Kendini Tanıtma; Tanıştırma; Saat Sorma ve Söyleme; Yönler; Alışveriş Yapma; Telefon Ederken Kullanılan Kalıplar; Sıfatlar; Sayılar; Kesirler; Fiiller: Fiil türleri, Fiillerin çekimleri, Mastarların kullanımı; Zamanlar: Şimdiki zaman, Geçmiş zaman, Gelecek zaman, Birleşik gelecek zaman, Basit gelecek zaman; Zaman Belirten Önekler; Hareket Fiilleri.

RUS 152 Rusça II 4+0 4,0

Kipler: Emir kipi, Őart kipi; Fiiller; Edatlar; Bağlaçlar ve Bağlaç Olarak Kullanılan Sözcükler; Günler, Aylar, Mevsimler; Rus Kültürünü Tanıma: Rusya'da yaşayan halklar, Rusya'nın yönetim Şekli, Rusya'da saat farkları; Zarflar; Zamirler; Noktalama İşaretleri; Cümle Kuruluşları; Karılaştırmalar; Okuma-Anlama-Yazma Alıştırmaları; Olay Anlatma; Cümle Vurguları ve Tonlamaları; Yönler; Rusya Kültürleri; Ülkeler ve Milliyet Adları; Değişik Metinlerle Rusça Dilbilgisi Kurallarını İrdeleme; Görsel ve İşitsel Materyaller Yardımı ile Dinleme ve Anlama Becerilerini Kazandırma; Görsel ve İşitsel Materyallerden Dinlenen Konu Hakkında Not Alabilme, Konu ile İlgili Farklı Cümleler Kurarak Konuşabilme.

RUS 455 Rusça III 4+0 4,0

Eylemlerde Durum: Bitmişlik ve bitmemişlik durumu eylemler; Orta; Ula; Söz Dizimi; Tümcenin Temel Ögeleri, Tümcenin İkincil Ögeleri: Niteleyici, Belirteç, Tümler; Seslenme; Ara Sözcük; Cümle Vurguları ve Tonlamaları; Sağlık ve Bakım Terimleri; Spor ve Eğlence; Rusya Kültürleri; Ülkeler ve Milliyet Adları; Değişik Metinlerle Rusça Dilbilgisi Kurallarını İrdeleme; Görsel ve İşitsel Materyaller Yardımı ile Dinleme ve Anlama Becerilerini Kazandırma.

RUS 456 Rusça IV 4+0 4,0

Söz Dizimi: Birleşik tümceler, Karmaşık tümceler, Bağ Sözcükler; Dolaylı ve Dolaysız Anlatım; Ünlem; Rusya'da Eğitim; Rus Mutfağı; Rus Gelenek Ve Görenekleri; Metin Analizi; Görsel ve İşitsel Materyallerden Dinlenen Konu Hakkında Not Alabilme, Konu ile İlgili Farklı Cümleler Kurarak Konuşabilme.

SAĞ 408 Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım 1+1 3,0

Genel İlk Yardım Bilgileri; Hasta, Yaralı ve Olay Yeri Değerlendirme; Temel Yaşam Desteği; Kanamalarda İlk Yardım; Yaralanmalarda İlk Yardım; Yanık, Donma ve Sıcak arpmasında İlk Yardım; Kırık, ıkık ve

Burkulmalarda İlk Yardım; Bilinç Bozukluklarında İlk Yardım; Zehirlenmelerde İlk Yardım; Hayvan Isırmalarında İlk Yardım; Göz, Kulak ve Buruna Yabancı Cisim Kaçmasında İlk Yardım; Boğulmalarda İlk Yardım; Hasta, Yaralı Taşıma Teknikleri.

SAN 155 Salon Dansları **0+2 2,0**

Temel Kavramlar: Dans etiği, Dans geceleri, Dans kıyafetleri (Malzemeleri); Ulusal/Uluslararası Yarışmalar, Kuralları ve puanlamaları; Temel Tanımlar; Dansların Sınıflandırılmaları: Sosyal danslar (Salsa, Cha Cha, Samba, Mambo, Jive, Rock'n'Roll, Jazz dans, Merenge, Flamenco, Rumba, Passa-Doble, Arjantin tango, Vals, Disco, Quickstep, Foxtrot, Bolero, Avrupa tango, Ballroom dansları), Sportif danslar (Latin Amerikan Dansları, Samba, Rumba, Jive, Passa-Doble, Cha Cha), Standart danslar (Avrupa tango, Slow vals (İngiliz), Viyana vals, Slow Foxtrot, Quickstep).

SAN 213 Arjantin Tango **1+2 4,0**

Arjantin Tangonun Ortaya Çıkışı ve Tarihçesi; Müzikleri Hakkında Genel Bilgi ve Müzik Türleri; Milonga Kültürü; Tango Turizmi-Festivaller; Türkiye'de Arjantin Tangonun Tarihi ve Gelişimi; Arjantin Tango Dansına Geçiş: Dans hakkında genel bilgi; Duruş, Tutuş, Denge çalışmaları; Ağırlık Aktarımı; Yürüyüş (Bireysel ve Eşli); Enerji Aktarımı; Durma; Paralel Sistem; Çapraz Sistem; Ön - Arka - Yan Adım Çalışmaları; Temel sekizli; Temel Sekizli'nin Farklı Giriş-Çıkış Kombinasyonları; Pivotlar; Öne, Geriye sekizli (ocho); Blok; Sandwich; Gancho.

SAN 402 Bizans İkonografisi **1+1 2,0**

İkonografide Temel Kavramlar; İkonografi: Konular ve teknikler; Hristiyan Sanatı: Hristiyan sanatının doğuşu; İncil: Meryem, Vaftizci Yahya, On iki Havari, İsa ve yaşamı, Bizans Sanatı: Erken, orta ve geç Bizans dönemlerinde tasvir edilen dinî konulu eserlerdeki benzerlik ve farklılıklar; İkonografik Örnekler: Meryem'e İsa'nın doğumu müjdesi, İsa'nın doğumu, İsa'nın vaftizi; Türkiye'de Bulunan Bizans İkonalarına Genel Bakış: Kapadokya bölgesi, İstanbul; Konsüller: Hristiyan konsülleri ve II. İznik konsülü.

SAN 404 Türk İslam Sanatı **2+0 3,0**

İslam Sanatı Kavramı; Coğrafi ve Kültürel Çevre Sorunu; Tarihsel Süreç ve Başkalaşım; Erken İslam Geleneği; Kentleşme ve Mimarlık; Değişen Coğrafya ve Etkileyen Mimarlık Gelenekleri; Din ve Sanat; Türk Sanatının Gelişim Süreci; Türk Sanatının Oluşumunda Rol Oynayan İç Faktörler; Türk Sanatının Oluşumunda Rol Oynayan Dış Faktörler; Türk Sanatında Alan Çalışmaları; Türk Sanatında Kaynak Çalışmaları; Türk Sanatında Form Çalışmaları; Türk Sanatında Malzeme-teknik Çalışmaları.

SAN 408 Yaratıcılık **3+0 3,0**

Yaratıcılık Kavramı; Yaratıcılıkla İlgili Kavramlar; Yenilik ve Değişim; Yaratıcılık Süreçleri; Yaratıcı Zekâ; Yaratıcı Etkinlik; Kişisel Yaratıcılık; Yaratıcılığın Koşulları; Yaratıcılığı Yüksek Bireylerin Özellikleri; Sanat Yaratıcılık İlişkisi; Örgütsel Yaratıcılık; Yaratıcılık Yönetimi.

SAN 409 Bizans Sanatı **2+0 3,0**

Hristiyanlığın İlk Yüzyılları ve Erken Tarihi İbadethaneleri; I. Constantinus Dönemi ve Öncesi; I. Constantinus Dönemi; I. Constantinus Dönemi Sonrası Doğu Roma; I. Constantinus Dönemi Sonrası Batı Roma; I. Justinianus Dönemi; Erken Bizans Dönemi Kamusal ve Sosyal İşlevli Bizans Yapıları: Kentler, Meydanlar, Anıtlar, Saraylar, Evler, Su yapıları; Terminoloji: Erken Bizans dönemi yapı tipleri ve mimari plastik; Erken Bizans Dönemi Resim Sanatı: Anıtsal resim sanatı (mozaik-fresko), El yazmaları, İkonalar; Erken Bizans Dönemi El Sanatları: Seramik, Maden, Fildişi, Cam, Tekstil.

SNT 104 Sanat Tarihine Giriş **3+0 4,0**

Temel Kavramlar: Sanatın tanımı ve türleri; Sanat Tarihi Terminolojisi: Mimari, Resim, Heykel, El sanatları; İslam Sanatı: İslamiyetin doğuşunda ve Emevilerde sanat; Türk Mimarisi: Karahanlı, Gazneli ve Büyük Selçuklularda cami, Medrese, Kervansaray, Türbe, Saray ve diğer eserler; Antik Sanat: Arkaik, Klasik ve Hellenistik dönem Yunan mimarisi: Resim, Heykel ve küçük sanatlar; Anadolu Selçuklu Mimarisi: Cami, mescit ve medreseler; Osmanlı İmparatorluğu Mimarisi: Cami, mescit ve medreseler; Klasik Osmanlı Dönemi Mimarisi: Barok ve Ampir üslubu.

SNT 155 Sanat Tarihi **2+0 2,0**

Uygurlık Tarihi Açısından Sanatın Tarih Öncesi Çağlardan Günümüze Kadar Gelişimi: Kavram ve terimlerin somut örneklerle açıklanması; Sanat-Din-Toplum İlişkileri: Musevi-Hristiyan-İslam dinlerinin sanata yansıtış biçimleri, Yorumlar; Rönesans'ın Oluşum Nedenleri, Etkileri, Sanatçılar ve yapıtları; Mimarlık ve Plastik Sanatlar Kavramlarının Açıklanması; 19-20.yy.'ın Toplumsal-Siyasal Ortamının ve Dönüm Noktalarının Sanata Etkileri ve Sonuçları.

SOS 128 Davranış Bilimlerine Giriş **3+0 4,0**

Sosyolojiye Giriş ve Yöntem; Sosyolojinin Ortaya Çıkışı ve Kuramsal Yaklaşımlar; Toplum ve Toplumsal Yapı; Kültür; Toplumsallaşma; Toplumsal Gruplar; Aile Kurumu; Toplumsal Tabakalaşma ve Değişme; Psikoloji Bilimine Giriş; Yaşam Boyu Gelişim Psikolojisi; Güdüler ve Duygular; Duyum ve Algı; Öğrenme; Kişilik Psikolojisi ve Kişilik Kuramları; Davranış Üzerine Sosyal Etkiler; Tutumlar.

SOS 312 Örgütsel Davranış **3+0 4,5**

Örgütsel Davranışın Bilimsel Temelleri; Örgütsel Davranışın Tarihsel Gelişimi; Örgütsel Davranışın Araştırma Teknikleri; Örgüt İçinde Birey ve Kişilik; Tutumlar ve İş Tatmini; Bireysel Farklılıkların Temelleri, Biyografik Karakteristikler, Yetenekler ve Öğrenme; Örgüt Kültürü; Örgütlerde Grup ve Grup Süreçleri; Örgütlerde Grupla Çalışma Teknikleri ve Katılımlı Yönetim; Örgütlerde Güdüleme Süreci ve Kuramları; Örgütlerde Liderlik ve Kuramları; Örgütlerde Çatışma; Örgütlerde Stres ve Yönetimi; Örgüt Çevre ve Teknoloji; Örgütsel Değişim; Örgüt Geliştirme; Örgütlerde Takım Çalışmaları; Örgütlerde Güç ve Politika.

SOS 336 Halkbilim 2+0 3,0

Terimler: Halk, Kültür, Gelenek, Anonim; Tarihçe: Avrupa'daki ilk çalışmalar, Türkiye'deki ilk çalışmalar; Çok kültürlülük: Politik yaklaşım, Kültürel melezleşme, Kültürleşme süreci; Halk Kültürü Unsurları: Unsurların sınıflandırılması; Sözlü Kültür Unsurları: Efsane, Halk hikâyesi; Maddi Kültür Unsurları: El sanatları, Halk mimarisi; Halk Bilgisi: Yemek kültürü; Toplumsal Uygulamalar: Bayramlar ve törenler; SOKÜM: Tanımı, SOKÜM unsurlarının tanıtımı.

SOS 437 Sosyal Davranış ve Protokol Kuralları 0+2 2,0

Temel Kavramlar: Protokol, Görgü; Davranışın Temelleri: Terbiye, Nezaket; Protokol Kuralları: Anlam ve önemi, Protokolde temel ilkeler, Tarihçesi, Mevzuatı; Sosyal Hayatta ve İş Ortamında Protokol: Protokol ve sosyal davranış kuralları, Saygı kuralları; Protokol Türleri: Tören protokolü, Millî bayramlar, Kurumsal törenler; Kurumsal Protokol Etkinlikleri: Toplantı, Taşıt, Bayrak; Konuk ve Ziyaret: Davet protokolü, Ziyafet protokolü; Resmî Yazışmalarda Protokol Türleri: Protokol yazıları, Resmî yazılar.

STV 404 Intercultural Communication (Kültürlerarası İletişim) 3+0 4,0

Kültürlerarası İletişime Giriş; Kültürün Unsurları ve Kültürlerarası İletişim; Kültürlerarası İletişimi Engelleyen Unsurlar; Alt Kültürler Alt Gruplar; Kimlik Kavramı ve Farklılık; Kolonyalizm, Dağıtım Modelleri, Kültürel İkonlar, Kültürel Hegemonya; Kültürlerarası İletişim ve Dil; Kültürlerarası İletişim ve Sözel Olmayan Mesajlar; Kültürlerarası İletişim ve Kültür Soku; Kültürlerarası İletişim ve Kitle İletişim Araçları; Sinema ve Kültürlerarası İletişim; Televizyon ve Kültürlerarası İletişim; Yazılı Basın ve Kültürlerarası İletişim; Reklam ve Kültürlerarası İletişim.

TAR 165 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I 2+0 2,0

Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Çabaları; Osmanlı Devleti'nin Duraklama Devrine Genel Bir Bakış; Türkiye'de reform arayışları; Tanzimat Fermanı ve Getirdikleri; Türkiye'de Meşrutiyet Dönemleri; I.Meşrutiyet Döneminde Siyaset: Avrupa ve Türkiye 1838-1914, Sömürgecilikten Dünya Savaşına Avrupa, Mondros'tan Lozan'a Türkiye; Şark Meselesinin Uygulamaya Konması: Türkiye Büyük Millet Meclisi ve siyasi yapılanma (1920-1923); Osmanlıdan Cumhuriyet'e Ekonomik Gelişmeler; Yeni Türk Devleti'nin İlanı: Lozan'dan Cumhuriyet'e.

TAR 166 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II 2+0 2,0

Yeniden Yapılanma Dönemi; Türkiye Cumhuriyeti'nde Temel Politikaların Ortaya Çıkışı (1923-1938 Dönemi); Atatürk İlkeleri ve Atatürk Döneminde Dil-Tarih ve Kültür Alanındaki Çalışmalar; Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası ve Uygulama Esasları; 1938'den 2002'ye Ekonomik Gelişmeler; Türk Dış Politikasında 1938-2002 Dönemi; Atatürk'ten Sonra Türkiye; 1938'den Günümüze Sosyal, Kültürel ve Sanatsal Değişme ve Gelişmeler.

TAR 205 Dinler Tarihi 2+0 4,0

İlkel Dinler: Dinka, Maori, Ga, Ainu; Çin Dinleri: Konfüçyüsçülük, Taoizm, Buddizm; Hint Dinleri:

Hinduizm, Buddizm, Caynizm, Parsîlik, Sih; Musevilik; Hıristiyanlık; İslamiyet; Diğer İnanışlar: Bâtınlık, Brahmanizm, Dineveriyeye, Karmatîlik, Kerrâmiler, Maniheizm, Mecusîlik, Nastûrîlik, Milkâîlik, Yakubîlik, Aryûsîlik, Puta tapıcılık, Sâbilîlik, Sâmirîlik, Süffîlik, Şamanizm, Şiilik, Alevîlik, Bektaşîlik, Vişnuizm, Zerdüştlük.

TAR 232 Uygarlık Tarihi 2+0 3,0

Dünyanın Oluşumu ve Tarih Öncesi Çağlar; Paleolitik Çağ; Mesolithic (Epipaleolitik) Çağ; Neolitik Çağ; Kalkolitik Çağ; Uygarlığın Doğuşu; Eski Mezopotamya Tarihi ve Uygarlığı; Eski Mısır Tarihi ve Uygarlığı; Eski Anadolu Uygarlıkları; Orta Asya ve İran Tarihi ve Uygarlıkları; Eski Yunan Tarihi ve Uygarlığı; Minos uygarlığı, Miken uygarlığı; Roma Tarihi ve Uygarlığı; Roma'da Kraliyet ve Cumhuriyet Dönemleri; Roma İmparatorluğu; Roma Kültürü ve Uygarlığı.

TAR 331 Türk Tarihi 2+0 3,0

Temel Kavramlar: Türk adı; Türklerin Ana Yurdu: Orta Asya; Anayurtta Kurulan İlk Uygarlıklar: Anav, Afanasyevo, Andronova, Karasuk, Tagar kültürü; Hunlardan Önceki Türklerin Yaşayışı; Bozkır Kültürü; Orta Asya Türk Göçleri Millattan Önceki Türk Göçleri, Milattan Sonraki Türk Göçleri; Göçlerden Sonra Ana Yurt: Asya Hun Devleti, Göktürk Devleti, Kutluk Devleti, Uygur Devleti; Orta Asya Türk Göçlerinin Genel Sonuçları: Kültürel sonuçlar, Siyasal sonuçlar; Selçuklu Tarihi: Selçuklu Devleti'nin ortaya çıkışı, Selçuklu İmparatorluğu'nun yükselişi ve yıkılışı.

THU 205 Topluma Hizmet Uygulamaları 0+2 4,0

Öğrencilerin bilgi ve birikimlerini kullanarak toplumsal bir projede yer almaları amacıyla açılmıştır. Okullarda etüt saatlerinde öğrencilere yardımcı olmak, yaşlı, engelli bakım evleri ve Çocuk Esirgeme Kurumunda kişilere yardımcı olmak, ağaç dikimi yapmak, çevre bilinci oluşturmak vb. anlamda oluşturulan projeleri gerçekleştirmek.

TİY 152 Tiyatro 2+0 2,5

Kültür Kurumu Olarak Tiyatro: Kültür ve tiyatro bağlantısı, Toplumsal kültür içinde tiyatroyun yeri ve önemi; İletişim Sanatı Olarak Tiyatro: Tiyatronun tanımı, Tiyatronun doğuşu ve gelişimi, Estetik iletişim, Tiyatroda iletişim ve öğeleri, Dekor, Kostüm, Sahne bilgisi, Oyuncu, Yönetmen; Ekonomik Bir Birim Olarak Tiyatro İşletmeleri: Tarihsel gelişimi, Tanım, Yönetimi ve organizasyonu; Sanat Sosyolojisi: Tiyatro ve toplum, Türk tiyatro oyunlarında kültürel sorunlar ve uygulama.

TİY 308 Cumhuriyet Dönemi Türk Tiyatrosu 2+0 3,0

Cumhuriyetin Kurulmasından Günümüze Değin Siyasal, Toplumsal, Kültürel Sanatsal Yaşamdaki Değişimler ve Bu Değişimlerin Tiyatroya Yansıması; Aynı Dönemin Tiyatro Seyircisi ve Tiyatro Anlayışı; Tiyatro Toplulukları; Batı Tiyatrosunun Türk Tiyatrosu Üzerindeki Etkilerinin İrdelenmesi; Ulusal Tiyatro Hareketi; Yazarlık; Dramatik Türler; Oyunculuk; Konservatuvarlar; Tiyatro Okulları; Ödenekli-Ödeneksiz, Amatör ve Üniversite Tiyatroları; Tiyatro Mimarisi ve Sahne Tekniği.

TİY 423 Drama 1+1 2,0

Yaratıcılık Yöntemi Olarak Drama: Teknik ve kullanım alanları; Uyum ve Güven; İmgesel Düşünme ve Anlatım; Sözel ve Sözel Olmayan İletişim Becerilerinin Geliştirilmesi; Toplumsal Duyarlılığın Geliştirilmesi; Bireylerde Grup Planlaması: Grupla karar verme, Yeni çözümler üretme yeteneği geliştirilmesi; Sosyal Gelişim ve Birlikte Çalışma Becerisi Geliştirilmesi; Doğaçlama; Canlandırma; Önceden Hiç Belirlenmemiş Bir Çıkış Noktasından Oluşum; Grup Çalışmaları ve Uygulamalar.

TRR 102 Turist Rehberliğine Giriş 3+0 4,0

Seyahatin Tarihçesi; Turizmin Gelişimi; Turist Rehberliğinin Gelişimi; Turlar: Tur çeşitleri, Turların sınıflandırılması; Tur Yönetimi: Turların planlanması, Turların gerçekleştirilmesi, Turların fiyatlandırılması; Turlarda Görev Alan Elemanlar; Turist Rehberliği: Güncel mesleki sorunlar, Zaman ve stres yönetimi, Turist rehberlerinin rolleri, Sosyal sorumlulukları, Turist rehberlerinde sağlık, Turist rehberliğinde etik kurallar; Turist Rehberlerinin Nitelikleri: Liderlik ve sosyal beceriler, Sunum ve konuşma becerileri, Canlandırma; Ulusal ve Uluslararası Rehberlik Örgütleri.

TRR 301 Tour Planning and Management (Tur Planlaması ve Yönetimi) 3+0 4,0

Tur Planlamasında Temel Kavramlar; Tur Çeşitleri ve Özellikleri: Paket tur, Paket turların özellikleri ve çeşitleri; Tur Talebinin Özellikleri: Turizm talebi ve paket tur talebi; Tedarikçiler ile Anlaşmalar: Endüstriyel satın alma karar süreçleri ve modelleri; Tur Operasyonu: Farklı tur çeşitlerinin operasyon süreçleri; Tur Maliyetleri: Tur operasyonunda maliyetleri etkileyen faktörler, Maliyet unsurları, Maliyetlerin hesaplanması; Turun Fiyatlandırılması: Fiyatlandırma yöntemleri, Maliyete dayalı fiyatlandırma; Turun Pazarlanması: Pazar araştırması, Pazar bölümlenme ve hedef pazar seçimi, Konumlandırma.

TRR 402 Rehberlik Bitirme Projesi 2+4 8,0

Proje Konusu ve Turistik Bölge Seçiminin Yapılması; Proje Konusunda Araştırma Yapılması; Bölgenin Öneminin Ortaya Konulması; Bölgenin Tarihi, Kültürel ve Sosyoekonomik Yapısı ile İlgili Araştırma Yapılması; Bölge ile İlgili Tarihî ve Kültürel Yerlerin Tespit Edilmesi; Proje Konusunda Hazırlık Yapılması; Bölge ile İlgili Rapor Hazırlanması; Bölge ile İlgili Sunumun Hazırlanması; Bölge Hakkında Sunumun İzleyicilere Sunulması; Projenin Teslim Edilmesi.

TRR 403 Seyahat Sektörü Uygulamaları I 2+2 5,0

Temel Bilet Satış Kavramları; Tek Yönlü Yolculuk Hesaplamaları ve Bilet Düzenleme; Gidiş-Dönüş Yolculuk Hesaplamaları ve Bilet Düzenleme; Sponsorlu Bilet Ödeme (PTA) ve Sanal-Çok Amaçlı Doküman (V-MPD) İşlemleri; Ücret Bölümü İşlemleri; Özel Ücret Hesaplamaları; ADD-ON İşlemi; Ücret Kombinasyonu İşlemi; Farklı Ücret Sınıflarına İlişkin Ücret Hesaplaması: Rerouting, Reissue ve refund işlemleri; Çocuk-Bebek Ücretleri.

TRR 404 Seyahat Sektörü Uygulamaları II 2+2 5,0

İmza Girişleri; Kodlama ve Kod Açma Girişleri; Tarife Girişleri; Uçuş Arama; Opsiyon Arama; Uçuş ve Taşıyıcıdan Satış; Rezervasyon Kaydı: İsim girişleri, Telefon girişleri, Biletleme girişleri, Diğer hizmet bilgileri; Özel Hizmet İstekleri; Koltuk Ön Rezervasyonu; Rezervasyon Dosyaları Düzenlemesi; Segment Girişleri; Ücret Görtüntüleme; Bilet Üretimi; Otel Arama; Oto Arama ve Ücretler.

TRR 405 Türkiye'de Müze ve Ören Yerleri 2+1 4,0

Koleksiyon ve Müze Düşüncesinin Ortaya Çıkışı; Türkiye'de Müzecilik Çalışmalarının Başlayışı; Osman Hamdi Bey Dönemi; Cumhuriyet Dönemi Müzecilik Çalışmaları; Müze Tanımları ve Müze Çeşitleri; Müze ve Galerilerin Tasarımları; Müzelerin İdari İşleyişi; Müze Uzmanlarının Görevleri; Müze Teşhiri ve Depolama Esasları; Envanter Çalışması; Eseri Etkileyen Çevresel Faktörler; Eskişehir Arkeoloji Müzesinde İnceleme ve Anlatım; Türk Müzeciliğinin Sorunları.

TRR 407 Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi 3+0 4,0

Hizmet Kavramı: Hizmet kavramı, Hizmetin özellikleri, Hizmetin sınıflandırılması, Hizmet sektörü; Konaklama İşletmeleri; Yiyecek İçecek İşletmeleri; Kalite Kavramı: Tanımı, Özellikleri, Önemi, Kaliteyi etkileyen faktörler; Toplam Kalite Yönetimi: Tanımı, Amaçları ve özellikleri; Kalite Çemberleri: Amaç ve özellikleri; Turizmde Hizmet Kalitesi ve Ölçümü: Hizmet kalitesi, Boyutları, Hizmet kalitesinin ölçümü; Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri: ISO 9001 Kalite yönetim sistemi, ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemleri, ISO 14001 Çevre yönetim sistemleri.

TRZ 101 Introduction to Tourism (Genel Turizm) 3+0 4,5

Turizm ve Turist Kavramları: Turizmin tanımı, Turizm araştırmalarında temel yaklaşımlar; Turizm Çeşitleri: Katılan kişi sayısına göre, Katılanların yaşına göre, Katılanların sosyo-ekonomik durumuna göre, Katılanların amacına göre; Turizmin Gelişmesine Etki Eden Unsurlar; Turizm Endüstrisi: Turizm arz ve talebi, Turistik ürünün oluşturan unsurlar; Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre İlişkisi; Türkiye'de Turizm; Turizmde Geleceğe Yönelik Eğilimler.

TRZ 106 Yiyecek-İçecek Yönetimi 3+0 4,0

Yiyecek İçecek İşletmelerinde (Ağırlama İşletmelerinde) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri: Önemi, Hizmetlerin verildiği işletmeler; Yiyecek ve İçecek Bölümünün Örgütsel Yapısı; Bütçeleme; Menü Planlaması: Menü geliştirme, Menü fiyatlandırma; Yiyecek İçecek Bölümü Mutfak Planlaması; Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol Sistemi: Tanımı, Amaçları ve aşamaları, İş gücü maliyet kontrolü; Ziyafet (Banket) Organizasyonu: Önemi, Yönetimi; Yiyecek İçecek Bölümü İş Tanımları.

TRZ 139 Mesleki İngilizce I 2+0 3,0

Turizm Endüstrisinin Seyahat Acentesi ve Otel gibi Farklı İş Kollarında İngilizce Kullanımını Geliştirmek: Resmi Mektupları Okuyup Anlayabilmek ve Yazabilmek; Rezervasyon Yapmak; Görüşmeler Yapmak; Otele Giriş-Çıkış İşlemlerini Yapmak; Not Almak; Sipariş ve İsteklere

Cevap Vermek; Ziyaretçileri Çeşitli Turistik Yerlere ve Aktivitelere Yönlendirmek ve Tavsiyelerde Bulunmak.

TRZ 140 Mesleki İngilizce II **2+0 3,0**
Turizm Endüstrisinin Seyahat Acentesi ve Otel gibi Farklı İş Kollarında İngilizce Kullanımını Geliştirmek: Turizm Endüstrisi ile İlgili Metinleri Çözümleyebilmek İçin Gerekli Olan Etkili Okuma Stratejilerini Uygulayabilmek, Turizm Endüstrisi ile İlgili Sosyal ve Akademik Ortamlarda Düşüncelerini ve Fikirlerini Etkili ve Doğru bir Biçimde Yazabilmek, Turizm Endüstrisi ile İlgili Ortamlara, Akıcı ve Doğru bir Dil Kullanarak Kendinden Emin ve Etkili bir Şekilde Katılabilmek ve Sunum Yapabilmek.

TRZ 241 Özel İlgi Turizmi **2+2 3,0**
Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramlar ve özellikler; Özel ilgi grupları; Özel ilgi turlarına katılan grupların özellikleri, Özel ilgi gruplarının faaliyet alanları, Özel ilgi turizm türleri; Sportif, kültürel ve çevreci-doğa özel ilgi turizm türleri.

TRZ 255 Turizm İşletmelerinde E-Ticaret Uygulamaları **3+0 4,0**
İnternet İle İlgili Genel Bilgiler ve World Wide Web; İnternetin Ortaya Çıkışı ve Gelişimi; Web Site Yaratma ve Tasarım Teknikleri; Web Site Kalite Kriterleri ve Değerleme Modelleri; Kalite Test Uygulamaları: İnternette güvenlik Sorunu, Arama motorları; E-ticaret: Dünyada, gelişmiş ekonomilerde ve Türkiye'de e-ticaret, Türk turizmde internet ve online seyahat pazarı ve geleceğe yönelik eğilimler.

TRZ 259 Turizm Coğrafyası **3+0 4,0**
Turizm ve Rekreasyon Coğrafyası; Turizm ve Coğrafya; Turizm ve Çevre; Turizmde Talep; Turizmde Arz, Çekicilik, Ulaşım, Konaklama; Kaynakların Turizm Amaçlı Kullanımı; Doğal Kaynaklar, Tarihsel Kaynaklar, Kültürel Kaynaklar, Şehirselleşme Kaynakları; Turizmin Etkileri; Ekonomik Etkileri, Toplumsal ve Kültürel Etkileri, Çevresel Etkileri; Turizm Gelişme Siyasetleri; Turizm Planlama; Turizmin Gelişmesi; Dünya Turizminin Yapısı; Türkiye'de Turizm.

TRZ 260 Kurum Kültürü **2+0 3,0**
Küreselleşme Neden Kurum Kültürü; Antropolojik ve Yönelimsel Yaklaşımlar; Kurum Kültürü; Kurum Kültürünün Unsurları; Kurum Kültürünün Özellikleri; Güçlü ve Zayıf Kurum Kültürleri; Farklı Kurum Kültürleri; Kurum Kültürünün Belirleyicileri; Türk Toplumsal Kültürü; Türk Bürokrasi Kültürünün Siyasal Boyutu; Türk Bürokrasi Kültürünün Yönelimsel Boyutu; Türk Bürokrasi Kültürünün Avantajları-Dezavantajları; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının Kültürü; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığında Kültürel Değişim; Anadolu Üniversitesi Kurum Kültürü; Anadolu Üniversitesi'nde Çağdaş, Evrensel Dönüşüm.

TRZ 262 Türkiye'nin Doğal Turizm Kaynakları **3+0 4,0**
Doğal Turizm Kaynakları Rehberliği; Turizmde Su Kaynakları: Kıyılar, Yat turizmi, Kaplıcalar, Göller, Akarsular; Turizmde Dağlar: Kış turizmi, Alpinizm, Yayla turizmi; Turizmde Diğer Yer Şekilleri: Peribacaları, Pamukkale travertenleri, Mağaralar, Kanyonlar, Obruclar,

Kraterler, Diğer volkanik şekiller; Türkiye Bitki Örtüsü; Milli Parklar, Doğal koruma alanları.

TRZ 269 Ekoloji ve Turizm **3+0 5,0**
Temel Kavramlar: Ekoloji, Çevre; Ekolojik Faktörler: Abiyotik ve biyotik faktörler; Ekosistem: Biojeokimyasal döngü, Büyük ekosistemler; Çevre Kalitesini Etkileyen Faktörler: Nüfus, Kentleşme, Endüstrileşme, Doğal kaynak, Enerji, Turizm; Çevre Kirliliği: Hava, su, toprak kirliliği, Küresel ısınma, Katı atık; Çevre Koruma: Biyolojik çeşitlilik, Sulak alanların korunması, Koruma alanları, Çevre mevzuatı; Ekolojik Ekonomi: Ekolojik planlama, Çevresel etki değerlendirmesi, Ekolojik tasarım ve tarım, Perma kültür, Ekolojik ve karbon ayak izi; Ekoloji ve Sürdürülebilir Turizm: Sürdürülebilir kalkınma, Turizm sektöründe ekolojik yaklaşımlar, Ekoturizm.

TRZ 271 Özel İlgi Turizmi **3+0 4,0**
Turizm ve Gelişim Süreci; Turizme Katılmada Etkili Olan Faktörler; Pazarlama ve Turizm Pazarlaması; Turizmde Ürün Geliştirme; Sürdürülebilirlik ve Alternatif Turizm; Özel İlgi Turizmi; Kültüre Dayalı Özel İlgi Turizm Çeşitleri; Doğaya Dayalı Özel İlgi Turizmi; Eğitime Dayalı Özel İlgi Turizmi; Hobiye Dayalı Özel İlgi Turizmi.

TRZ 273 Turistik Alanlarda Mekan Tasarımı **3+0 5,0**
Sürdürülebilir Turizm ve Çevre İlişkisi: Sürdürülebilirlik, Turizm, Çevre yönetimi; Çevresel Gelişmeler Altında Mekân Olgusu, Tasarım ve mekân tasarımı, Turizme açık alanlarda mekân olgusu, Turizm işletmelerinde mekân olgusu, Konaklama tesisleri ve fonksiyonel ilişkiler: Otel işletmelerinde tasarım, Turizm yapılarında konsept (tema) üzerinden mekânlaştırma, Tarihi mekânlara turizm işlevli yeni fonksiyon kazandırma: Kültürel miras yönetimi.

TRZ 290 Otel İşletmelerinde Konaklama Hizmetleri **2+2 4,0**
Konaklama Hizmetleri ve Organizasyonu; Konaklama Hizmetlerinde İletişim; Bilgi Sistemleri ve Rezervasyon Süreci: Konaklama hizmetlerinde dışsal bilgi sistemleri, Konaklama hizmetlerinde içsel bilgi sistemleri, Rezervasyon; Konaklama Süreci ve Müşteri Hesapları: Bireysel müşterilerin kayıt kabul işlemleri, Grupların kayıt kabul işlemleri, Konaklama sırasında verilen hizmetler, Ön kasa ve müşteri hesapları, Çıkış işlemleri ve fatura düzenleme; Gece Denetimi ve Faaliyet Raporları; Temizlik İşlemleri; Temizlik Ekipmanı; Temizlik Kimyasalları: Temizlikte ph değeri, Temizlik kimyasalları, Doğal temizlik.

TRZ 292 Turizmde Endüstriyel Uygulamalar I **2+2 5,0**
Donanım Yazılım ve Fatura Yönetimi; Satış Analizi ve Menü Yönetimi; Yiyecek Kontrol Sistemleri; Fidelio Yazılımında Yiyecek ve İçecek Modülü; Stok Kontrolü; Satın Alma ve Satışlar; Opera Ön Büro Modülüne Giriş; Rezervasyon: Profiller, Yeni rezervasyon, Rezervasyon güncelleştirme, Bekleme listesi, Grup işlemleri, Oda planı, Kat planı; Resepsiyon: Gelişler, Otelde kalanlar, Oda hazırlığı bekleyen rezervasyon, Oda tahsisi; Kasa İşlemleri: Fatura işlemleri, Hızlı posting, Kasiyer fonksiyonları, Konaklamayan müşteri; Odalar Yönetimi: Kat hizmetleri,

Kullanım/hizmet dışı; Diğer İşlemler: Raporlar; Kayıt kartı; Gün Sonu.

TRZ 294 Termal ve SPA Hizmetleri 3+0 4,0

Rekreasyon ve Sağlıklı Yaşam: Sağlıklı yaşam, motivasyon, stres; Termal ve SPA Hizmetlerinin Kapsamı: Tanımı, gelişimi, çeşitleri, gelişim nedenleri; Avrupa ve Türkiye’de Termal ve SPA Turizmi: Termal ve SPA turizminin tanımlanması, gelişimi, Avrupa ve Türkiye’de termal ve SPA; Turizmde Termal ve SPA Hizmetlerinin Yeri ve Önemi: Tur operatörleri için önemi, Konaklama tesisleri için önemi; Termal ve SPA Hizmetleri Yönetimi: Yönetim fonksiyonları, kalite, termal ve güvenlik; Termal ve SPA Terapileri: Terapi kavramı ve uygulanan terapiler; Termal ve SPA Uygulamaları: Banyolar, Türk hamamı, Sauna; Masaj Uygulamaları ve Türleri: Masaj uygulamaları, Masaj türleri.

TRZ 296 Bireysel Doğa Aktiviteleri 2+2 3,0

Bireysel Doğa Aktivitelerine Giriş; Doğa Yürüyüşleri İlkeler ve Uygulama; Kuş ve Botanik Gözlemciliği İlkeler ve Uygulama; Hobi Bahçeleri İlkeler ve Uygulama; Dağcılık ve Mağaracılık İlkeler ve Uygulama; Hava Sporları İlkeler ve Uygulama; Sportif Balıkçılık İlkeler ve Uygulama; Tohum ve Ağaç Dikme İlkeler ve Uygulama; Define Avı Oyunu İlkeler ve Uygulama; Bisiklet Sporları İlkeler ve Uygulama.

TRZ 305 Turizm Sosyolojisi 3+0 5,0

Turizm Sosyolojisinin Genel Çerçevesi: Turizm sosyolojisinin ortaya çıkışı, Tarihsel arka planı, Gelişimi ve tanımı; Turizm ve Tatil Olgusunun Tarihsel Gelişimi: İlk Çağ’da, Antik Çağ’da ve Orta Çağ’da turizm; Turizm, Boş zaman ve rekreasyon; Turizmin Gelişmesinin Sosyo-kültürel etkileri; Turizm ve Kültür Etkileşimi; Turizmde İş-Emek Piyasası; Küreselleşme ve Turizm; Turizmin Gelişmesinin Çevresel Boyutları.

TRZ 307 Otel İşletmelerinde Destek Hizmetleri 3+0 5,0

Destek Hizmetler Kavramı; Bütçeleme: Bütçe hazırlama süreci, Otel işletmesi genel bütçesinin unsurları, Bütçe kontrolü; Müşteri İlişkileri: Yönetim ile ilgili kavramlar, Müşteri, Hizmet, Müşteri sadakati, Müşteri şikâyetleri, Müşteri ilişkileri süreci; Halkla ilişkiler: Halkla ilişkiler süreci, Kullanılan iletişim araçları; Animasyon: Boş zaman, Rekreasyon, Animasyon hizmetlerinin yönetimi; Güvenlik Hizmetleri: Güvenlik ekipmanları, Acil durumlar ve alınacak önlemler; Ziyafet Yönetimi: Ziyafet çeşitleri, Kabulü, Ziyafetlerde ön hazırlık çalışmaları, Organizasyonu, Ziyafet menüsü; Çamaşırhane: Çamaşır envanteri, Ekipmanı, İşlemleri, Kumaş yapısı, Su kalitesi, Yıkama kimyasalları, Verimlilik ve çevre duyarlılığı.

TRZ 308 Travel Management (Seyahat İşletmeciliği) 3+0 5,0

Seyahat Endüstrisi: Seyahatin tarihi, İnsanları seyahat etmeye yönelten etkenler, Seyahat endüstrisinin kapsamı; Tur Operatörlüğü: Tur operatörlerinin sınıflandırılması, Tur operatörlerinin işlevleri; Tur Çeşitleri: Bağımsız turlar, Gözetimli turlar, Yönetilen turlar, Paket tur; Tur Operatörlerinin Destinasyon Seçimi; Turizm Dağıtım Sistemleri; Tek Aşamalı Sistem, İki aşamalı sistem, Üç aşamalı sistem; Seyahat Acentaları ve Diğer Araçlar:

Seyahat acentalarının etkinlikleri, Seyahat ve ulaştırma: Kara yolu ulaştırması, Deniz yolu ulaştırması, Hava yolu ulaştırması.

TRZ 309 Turizm İşletmelerinde Çevre Yönetimi 3+0 4,0

Sürdürülebilir Turizm; Sürdürülebilir Otel İnşası; Çevre Yönetimi Yasaları; Çevre Yönetimi Standartları; Gönüllü Çevre Yönetimi Ödülleri; Çevre Yönetimi ve Personel; Çevre Yönetimi ve Müşteri; Çevre Yönetimi Politikasının Oluşturulması; Satın Alma; Azaltma; Yeniden Kullanma; Geri Dönüşüm; Çevre Yönetiminde Kamu ve Yerel Yönetimler.

TRZ 310 Destination Management (Destinasyon Yönetimi) 3+0 5,0

Destinasyon Tanımı ve Özellikleri; Destinasyon Geliştirme ve Planlama: Planlamanın önemi, Taşıma kapasitesi, Turistik çekicilikler ve talep analizi; Destinasyon Pazarlaması: Destinasyon pazarlama stratejileri, Pazar bölümlendirme, Pazarlama karması; Destinasyonlarda Yönetim Örgütleri: Kamu örgütleri, özel sektör örgütleri; Destinasyon Bazında Toplam Kalite Yönetimi: Destinasyon yönetimi ve kıyaslama: Destinasyonlarda ürün geliştirme: Destinasyon yaşam eğrisi, Yeni ürün geliştirme, Destinasyon marka yönetimi: Marka geliştirme süreci, Markanın faydaları.

TRZ 312 Turizm, Medya, İletişim 3+0 4,0

Temel Kavramlar: Turizm, medya ve iletişim; Kitle İletişim ve Turizm: Kitle iletişim araçları, Kitle iletişimin temel özellikleri; Turizm Temalı Yayıncılık ve Turizm Medyası: Televizyon, Gazeteler, Dergiler, Online yayıncılık; Turizm Sektöründe Kurumsal Yayıncılık: Dernek ve birlik yayınları, Otel dergileri; Turizmde Sosyal Medya Uygulamaları: Facebook, Twitter; Sanal Topluluklarla İletişim ve Turizm: Seyahat günlükleri, Kanaat önderleri; Turizm Medyasında Mesaj İçerikleri: Haber, Köşe yazısı, Söyleşi, Televizyon programları ve turizm konusunun işlendiği diğer yayınlar; Turizm Reklamcılığı.

TRZ 314 Yatırım ve Proje Analizi 3+0 4,0

Yatırım ve Proje Kavramı; Yatırım Projesinin Firma ve Milli Ekonomi Açısından Önemi; Yatırım Kararını Etkileyen Faktörler; Yatırım Projesini Hazırlama Sürecinin Temel Aşamaları; Sabit Sermaye Yatırım Tutarının ve İşletme Sermayesi İhtiyacının Belirlenmesi; Yatırım Projesinin Firma ve Milli Ekonomi Açısından Değerlendirilmesinde Kullanılan Statik ve Dinamik Yöntemler.

TRZ 316 Turizm Hukuku 3+0 4,0

Turizm Hukukuna Giriş; Seyahat Hürriyeti; Turizm Teşvik Kanunu; Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik; Turizm İşletmelerinin Bakanlıkla, birbirleriyle ve müşterileriyle ilişkileri hakkında yönetmelik; Turizm Alan ve Merkezlerinde Yer Alan Termal Sularının Kullanımı Hakkında Yönetmelik; Yat Turizmi Yönetmeliği; Seyahat Acenteleri ve Seyahat Acenteleri Birliği Kanunu, Seyahat acenteleri yönetmeliği; Profesyonel Turist Rehberliği Yönetmeliği; Kültür Ve Turizm Bakanlığı Teşkilat Ve Görevleri Hakkında Kanun ve İlgili Mevzuat; Dünya Turizm Örgütü Tüzüğü.

TRZ 407 Turizmde Araştırma Yöntemleri ve Proje Hazırlama 3+0 8,0

Turizmde Araştırma Yöntemleri; Turizm Araştırmalarında Birincil ve İkincil Veriler; Araştırma Tasarımı: Soru ve sorunun tanımlanması, Örnekleme, Anket, Görüşme, Gözlem, Deney, Soru cetveli hazırlama, Verilerin analizi, Rapor hazırlama; Niteliksel Araştırma Teknikleri; İlgili Alanındaki Bir Konuda Proje Hazırlanması: Turizm politikası, Turistik destinasyonların pazarlanması, Kültür turizmi, Konaklama işletmeciliği, Yiyecek ve içecek işletmeciliği, Seyahat işletmeciliği, Ulaştırma sistemleri, Tüketici tercihleri ve davranışları ve benzer konularda.

TRZ 408 Endüstriye Dayalı Proje Çalışması 2+4 8,0

Proje Konusu Belirleme; Proje Konusunun Amacını ve Önemi Belirleme; Projenin Hazırlanma Yöntemini Belirleme; İlgili Literatürün Araştırılması; Araştırmada Kullanılacak Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi; Analiz Tekniklerini Tartışma; Araştırma Alanını Tanımlama; Ön Araştırma; Araştırmanın Uygulanması; Sonuçların Toplanması; Araştırmanın Analizi; Bulguların Yorumlanması; Raporlaştırma; Projenin Teslim Edilmesi.

TRZ 415 Turizm İşletmelerinde

Kurumsallaşma 2+0 3,0

Temel Kavramlar: Kurum, Kurumsallaşma, Kurumsallaşmanın önemi, Nedenleri, Eş biçimlilik; Kurumsallaşma Teorisi: Eski kurumsallaşma yaklaşımı, Modern kurumsallaşma yaklaşımı; Çağdaş Yaklaşımlar İçindeki Yeri; Turizm İşletmelerinde Kurumsallaşma; Turizm İşletmelerinde Kurumsallaşma Boyutları: Formelleşme, Profesyonelleşme, Örgüt kültürü, Şeffaflaşma, Tutarlılık, Sosyal sorumluluk; Kurumsallaşma Süreci; Uygulama Örnekleri: Otel/restoran/seyahat acenteleri.

TRZ 416 Turizmde Endüstriyel Uygulamalar II 2+2 5,0

Temel Bilet Satış; Kavramlar; Tek Yönlü Yolculuklar ve Biletleme; Gidiş-Dönüş Yolculuklar ve Biletleme; PTA ve V-MPD İşlemleri; Ücret Bölümü İşlemleri ve Özel Ücret Hesaplamaları; ADD-ON İşlemi; Combination İşlemi; Farklı Ücret Sınıflarıyla Ücret Hesaplaması; Rerouting, Reissue ve Refund İşlemleri; Çocuk-Bebek Ücretleri; Global Dağıtım Sistemlerine Giriş.

TRZ 417 Performans ve Kariyer Yönetimi 3+0 5,0

İnsan Kaynakları Yönetimi Açısından Performans Değerleme ve Performans Yönetimi; Performans Yönetim Sisteminin Oluşturulması; Performans yönetim sisteminin unsurları, Performans değerlendirme yöntemleri; Performans Yönetim Sisteminin Yürütülmesi: Performansın değerlendirilmesi, Performans görüşmeleri ve geri bildirim; Performans Yönetim Sisteminin Geliştirilmesi; İnsan Kaynakları Yönetimi Açısından Kariyer Kavramı ve Temel Boyutları: Kariyer evreleri, Kariyer sorunları, Kariyer engelleri; Kariyer Yönetimi: Kariyer yönetim süreci, Kariyer yolları ve kariyer haritaları; Kariyer Planlaması; Kariyer Gelişimi.

TRZ 418 Uluslararası Destinasyonlar 3+0 4,0

Destinasyon Gelişimine Giriş; Uluslararası Destinasyonların Arz Yapısı; Uluslararası Destinasyonların Talep Yapısı; Uluslararası Destinasyonların Yönetim Yapısı; Uluslararası Destinasyonların Yaşam Eğrisi; Uluslararası Destinasyonların Pazarlama ve Yönetimi; Uluslararası Destinasyonlarda İmaj; Örnek Uluslararası Destinasyonlar: Fransa, İspanya, Yunanistan, ABD, Mısır vb.

TRZ 419 Turizmde Halkla

İlişkiler Kampanyaları 2+2 5,0

Halkla İlişkiler ve Pazarlama İletişimi: Reklamcılık, Doğrudan satış; Turizm ve Halkla İlişkiler: Konaklama ve seyahat sektörlerinde uygulamalar; Çalışma Projesi I: Konu dağıtımı ve çalışma gruplarının tespiti; Strateji Tespiti: Sorun tespiti, Durum analizi, Mesaj ve medya stratejisinin tespiti; Kampanya Planlaması: Uygulama planı hazırlığı, Ölçümleme, Kampanya sunumu: Kampanya raporunun sunumu; Çalışma Projesi II: Konu dağıtımı, Çalışma gruplarının tespiti; Strateji Tespiti: Sorun tespiti, Durum analizi, Mesaj ve medya stratejisinin tespiti; Kampanya Planlaması: Uygulama planı hazırlığı, Ölçümleme, Kampanya sunumu: Kampanya raporunun sunumu.

TRZ 420 Toplu Yemek Üretimi 3+0 5,0

Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Gelişimi; Yiyecek İçecek İşletmelerinin Türleri: Toplu yemek üretimi (catering) kavramı; Toplu Yemek Üretimi (catering) İşletmeleri; Türkiye’de Toplu Yemek Üretim İşletmeleri; Menü Planlaması, Satın alma, Teslim alma, Depolama, Kontrol: Toplu yemek üretimi yapan işletmelerde Pazarlama; Toplu Yemek Üretimi Sistemi Kavramı; Toplu Yemek Üretimi Yapılan İşletmelerde Üretim Sistemleri Geleneksel Üretim Sistemi: Tedarik, Hazırlık ve pişirme, Dağıtım, Üstünlük ve sakıncaları; Pişir-Soğut Üretim Sistemi, Tedarik, Hazırlık ve pişirme, Soğutma, Depolama, Dağıtım, Isıtma, Üstünlük ve sakıncaları pişir-dondur üretim sistemi: Tedarik, Hazırlık ve pişirme, Dondurma, Depolama, Dağıtım, Çözdürme ve ısıtma, Üstünlük ve sakıncaları.

TRZ 421 Ulusal Destinasyonlar 3+0 4,0

Destinasyon Gelişimine Giriş; Destinasyonların Arz Yapısı; Destinasyonların Talep Yapısı; Destinasyonların Yönetim Yapısı; Destinasyon Yaşam Eğrisi; Destinasyonların Pazarlanması ve Yönetimi; Destinasyon İmajı; Kentlerin Pazarlanması ve Yönetimi; Kentlerde İmaj ve İmaj Yaratma; Örnek Ulusal ve Yöresel Destinasyonlar: Kapadokya, Safranbolu, Alanya, Seferihisar, Beypazarı, Mardin, İstanbul, Urfa vb.

TRZ 423 Odalar Bölümü Yönetimi 3+0 4,0

Odalar Bölümü: Örgütsel yapı, Önemi ve görevleri, Ön büro, Üniformalı hizmetler, Kat hizmetleri; Müşteri Çeşitleri ve Oda Türleri; Eş Güdüm ve İletişim: Odalar bölümünde eş güdüm, Odalar bölümünde iletişim; Fiyatlandırma: Maliyete dayalı fiyatlandırma, Kâra dayalı fiyatlandırma, Rekabete dayalı fiyatlandırma, Pazarlamaya dayalı fiyatlandırma; Getiri Yönetimi: Otel işletmelerinde getiri yönetimi, Getiri yönetimi ve performans değerlendirme; Odalar Bölümünde Enerji ve Su Yönetimi: Yeşil yıldız projesi, Beyaz yıldız

projesi; Odalar Bölümü ve Bilgi Teknolojileri: Dışsal bilgi sistemleri, İçsel bilgi sistemleri, İnternet, Oda otomasyonu.

TRZ 424 Turizm Ulaştırması 3+0 5,0

Turizm ve Ulaştırma; Kara Yolu Ulaştırması: Kara yolu ulaştırmasının gelişimi, Kara yolu ulaştırması ve turizm ilişkisi, Araba kiralama; Demir Yolu Ulaştırması: Demir yolu ulaştırmasının gelişimi, Türkiye'de demir yolu ulaştırması, Türkiye'de demir yolu projeleri; Deniz Yolu Ulaştırması; Yat Turizmi; Hava Yolu Ulaştırması; Tur Operatörleri ve Ulaştırma; Hava Yolu İşletmeleri ve Dağıtım Sistemleri; Havalimanları ve Havaalanları; Ulaştırma İşletmelerinin Geleceği.

TRZ 425 Restoran Yönetimi 3+0 4,0

Yiyecek İçecek Endüstrisi, Konaklama işletmelerinde restoranların örgütlenmesi, Restoranların sınıflandırılması, Restoranların kendi içinde sınıflandırılması, Restoranların kendi içinde örgütlenmesi, Servis personelinin rütbelendirilmesi ve görev tanımları, Personelin kıyafeti davranışı ve karakter özellikleri, Restoranlarda kullanılan ekipmanlar, Araç ve gereçler, Restoranlarda kullanılan malzemeler, Restoranlarda ön hazırlık(Mise En Place), Servis çeşitleri; Klasik ve Modern Fransız Servisi, İngiliz servisi (Gümüş Servisi), Servis çeşitleri; Amerikan ve Rus Servisi; Kahvaltı ve Açık Büfe Servisi, Restoranlarda servis akışı, Restoranlarda hijyen ve sanitasyon.

TRZ 426 Turizm ve Küreselleşme 3+0 4,0

Uluslararası Turizm ve Uluslararası Talebin Özellikleri; Uluslararası Turizm Hareketleri: Akdeniz havzasında uluslararası turizm hareketleri, Avrupa kıtasında uluslararası turizm hareketleri, Asya kıtasında uluslararası turizm hareketleri; Uluslararası Turizmde Türkiye'nin Yeri; Avrupa Birliği Turizm Politikası; Konaklama ve Seyahat İşletmelerindeki Gelişmeler; Ekonomik ve Siyasi Krizlerin Uluslararası Turizme Etkileri; Teknolojik Gelişmelerin Uluslararası Turizme Etkisi; Uluslararası Entegrasyonların Turizm Hareketleri Yönünden İncelenmesi; Uluslararası Turizmde Tüketici Hakları.

TRZ 457 Turizmde Etik 3+0 4,0

Turizm Uygulamalarında Etik; Etik ve Benzer Kavramlar; Etik Teorileri; Temel Etik İlkeleri; Etik Türleri: Bireysel etik, İş etiği; Etik Faktörleri; Dünya Turizm Örgütü'nün Belirlediği Etik Standartları; Turizm İşletmelerinde Yaşanan Etik Sorunlar; Sorun Kaynakları; Konaklama İşletmelerinde Etik Sorunlar; Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Sorunlar; Seyahat Acentelerinde Etik Sorunlar; Etik ve Müşteri Şikayetleri; Turizm Sektöründe Müşteri Hakları; Kusurlu Hizmet ve Müşteri Şikayetleri; Müşteri Şikayet Davranışları.

TRZ 459 Kongre ve Etkinlik Yönetimi 3+0 4,0

Toplantı Hizmetleri Yönetimine Giriş; Kongre Organizatörü Açısından Toplantı Hizmetlerinin Yönetimi; Toplantı Organizatörü Bakış Açısıyla Toplantı Hizmetlerinin Pazarlaması; Turistik Bölge Yönetimi; Bilgi Teknolojileri ve Toplantı Yönetimi; Otel İşletmelerinde Toplantı Hizmetleri; Özel Olaylar Yönetimi; Sergi ve Fuar Hizmetleri Yönetimi; Toplantı Hizmetlerinde İnsan Kaynakları.

TRZ 464 Restaurant Yönetimi 3+0 4,0

Yiyecek-İçecek Endüstrisi: Konaklama işletmelerinde restoranların örgütlenmesi, Restoranların sınıflandırılması, Restoranların kendi içinde sınıflandırılması, Restoranların kendi içinde örgütlenmesi, Servis personelinin rütbelendirilmesi ve görev tanımları, Personelin kıyafeti, davranışı ve karakter özellikleri, Restoranlarda kullanılan ekipmanlar, araç ve gereçler, Restoranlarda kullanılan malzemeler, Restoranlarda ön hazırlık(Mise En Place), Servis Çeşitleri: Klasik ve modern Fransız servisi, İngiliz servisi (Gümüş servisi), Servis çeşitleri: Amerikan ve Rus servisi, Kahvaltı ve açık büfe servisi, Restoranlarda servis akışı, Restoranlarda hijyen ve sanitasyon.

TRZ 467 Turizm Seminerleri I 3+0 4,0

Turizm İşletmeciliği; Küreselleşme Eğilimlerinin Turizm Endüstrisi Üzerindeki Etkileri; Turizm Pazarlamasında Güncel Gelişmeler; Yabancı Tur Operatörleri ve Türk Turizmi; Turizm İşletmelerinin Karşılaştıkları Sorunlar; Turist Rehberliği; Seyahat Sektörünün Sorunları; Konaklama Sektörünün Sorunları; Yiyecek İçecek Sektörünün Sorunları; Rekreasyon ve benzeri turizme ilişkin konular üzerinde düzenlenecek tartışmalar ve konferanslar, seminerler.

TRZ 468 Turizm Seminerleri II 3+0 4,0

Turizm Sektörünün "Politik-Ekonomik-Sosyal-Teknolojik-Çevresel" Analizi, Politik: Kural Dışı Dönem, Özelleştirme, Küreselleşme, Ekonomik: Ekonomik Büyüme, Uluslararası Ticaret, Coğrafi Yapı ve Talep, Turizm; Sosyal: Demografik Yapı, Sosyolojik Değişmeler, Dünyada Değişen Trendler; Teknolojik: İnternet (e-ticaret), Diğer Ulaşım Sektörlerindeki Değişmeler; Çevresel: İklim Kuşaklarında Değişimler, Bölgelerde Altyapı Değişimleri; Havayolu İşletmeciliğinde Strateji; Stratejik Planlama Metodu, Rekabet Stratejisi, Birleşme Stratejileri (Alliances), Pazarlama Stratejilerinde Uygulama Hataları, "Bölgesel" ve "Düşük Maliyetli Havayolu Şirketleri"nin Kuruluşu ve Çalışma Yöntemleri; İç Hat Havayolu Şirketi Kurulması ile İlgili Proje Örnekleri.

TÜR 151 Türk Dili I 2+0 2,0

Dil Nedir: Dilin doğuşuyla ilgili teoriler, Dil-kültür-ulus ilişkisi; Dil Devrimi: Türk Dil Kurumu ve çalışmaları; Dünya Dilleri: Dil aileleri, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri; Türkiye Türkçesinin Özellikleri: Ses özellikleri, Biçim özellikleri, Cümle özellikleri; Yazım Kuralları; Noktalama İşaretleri; Yazışmalar: Özgeçmiş, Dilekçe, Mektup, İş mektubu, Telgraf.

TÜR 152 Türk Dili II 2+0 2,0

Konuşmanın Özellikleri: Konuşmada dikkat edilmesi gereken kurallar, Etkili konuşma; Dinleme: Dinlemede uyulması gereken kurallar; Okuma: Anlayarak okuma, Eleştirel okuma; Yazın Türleri: Öykü, Roman, Makale, Deneme, Şiir, Tiyatro.

TÜR 405 Diksiyon**1+1 2,0**

Konuşma Becerilerinin Geliştirilmesi ve Değerlendirilmesi; Metin Ağırlıklı Uygulamalar; Konuşma Bozuklukları ve Giderilmesi; Diyalog; Güzel Konuşmaya Yardımcı Teknikler; Konuşmayı Etkileyen Faktörler; Türkçeyi Doğru Kullanarak Konuşma Sırasında Sözcüklerin Hakkının Verilmesi İçin: Hız, Vurgulama, Telaffuz ve onlama üzerinde çalışılması; Öğrencilere Seslerinin ve Nefeslerinin En İyi, Doğru ve Etkili Bir Biçimde Kullanabilmesinin Öğretilmesinin Sürdürülmesi.