

TURİZM FAKÜLTESİ

1993 yılında kurulmuş olan Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu 10 Ocak 2012 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan Bakanlar Kurulu Kararı (2011/2605) ile kapatılarak Turizm Fakültesi kurulmuştur. Turizm Fakültesi, Türkiye'nin gelişen ve büyüyen turizm endüstrisine entelektüel ve kültürel bilgi birikimi ile birlikte meslek bilgisi yüksek, nitelikli insan gücü yetiştirmek ve turizm endüstrisinin gelişimine katkı sağlamak amacı ile kurulmuştur. 4 yıllık lisans eğitiminin ardından öğrenciler turizm endüstrisinin çeşitli sektörlerinde iş imkânlarına ulaşabilmektedirler. Fakültenin bölümlere uygun ders programları ile temel olarak turizm işletmecileri, turist rehberleri ve gastronomi ve mutfak sanatları uzmanları yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Fakültede bulunan uygulama laboratuvarları, uygulama dersleri, zorunlu staj ile birlikte öğrencilere endüstri konusunda mesleki beceriler kazandırılmaktadır. Eğitim programında yer alan farklı yabancı dil dersleri sayesinde birden çok yabancı dil öğrenme olanağına sahip olan öğrenciler, yurt içi ve yurt dışında çalışma olanağına sahiptirler.

Dekan V. : Prof. Dr. Oktay EMİR
Dekan Yardımcısı : Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ
Dekan Yardımcısı : Doç. Dr. Çağıl Hale ÖZEL
Fakülte Sekreteri : Ali ÇEVİK

ÖĞRETİM ELEMANLARI

Profesörler: Semra GÜNAY AKTAŞ, Nazmi KOZAK, Rıdvan KOZAK, Erkan SEZGİN, Medet YOLAL

Doçentler: Emre Ozan AKSÖZ, Dündar DENİZER, Murat EMEKSİZ, Cem IŞIK, Deniz KARAGÖZ, Sibel ÖNÇEL, Çağıl Hale ÖZEL, Hakan SEZEREL, Hakan YILMAZ, Gökçe YÜKSEK, Hilmi Rafet YÜNCÜ

Doktor Öğretim Üyeleri: Engin BAYRAKTAROĞLU, İnci Oya COŞKUN, Pembe Gül ÇAKIR, Alev DÜNDAR ARIKAN, Duygu YETGİN AKGÜN, Mehtap YÜCEL GÜNGÖR, Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ

Öğretim Görevlileri: Ertan ASLAN, Ufuk ÇEVİK, Recep GÖK, Aysel KAYA, Serkan OLGAÇ

Araştırma Görevlileri: Sezi AYDIN, İpek İttr CAN, Barış ÇIVAK, Fuat ÇİFTÇİ, Burak DÜZ, Sema EKİNCEK, Merve KALYONCU, Muhammed KAVAK, Burcu KAYA SAYARI, Mune MOĞOL SEVER, Merve ÖZGÜR GÖDE, Barış SEYHAN, Seda SÖKMEN, Pınar ŞENEL, Arzu TOKER, Beyza UYANIK, Fatma YAŞLI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ
Bölüm Başkan Yrd. : Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ
Bölüm Başkan Yrd. : Dr. Öğr. Üy. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ

DERS PROGRAMI

I. YARIYIL			II. YARIYIL		
BİL 150	Temel Bilgi Teknolojisi	4+0 5,0	GMS 104	Temel Mutfak Uygulamaları	1+3 5,0
GMS 101	Mutfğa Giriş	2+0 2,0	GMS 203	Gastronomi Tarihi	3+0 4,0
GMS 103	Gastronomiye Giriş	2+0 4,0	KON 211	Besin Güvenliği ve Hijyen	3+0 3,0
GMS 105	Beslenmein Temel İlkeleri	3+0 3,0	MAT 164	Temel Matematik	2+0 2,0
KÜL 193	Kariyer Planlama	1+0 2,0	SAĞ 408	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	1+1 3,0
TRZ 145	Genel Turizm Bilgisi	2+0 2,0	TÜR 126	Türk Dili II	2+0 2,0
TÜR 125	Türk Dili I	2+0 2,0	İNG 190 (İng) İngilizce II		8+0 8,0
İNG 189 (İng) İngilizce I		8+0 8,0		<i>Seçmeli Dersler</i>	- 3,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	- 2,0			
					<u>30,0</u>
		<u>30,0</u>			

III. YARIYIL

ETK 204	Mesleki Etik	2+0	3,0
GMS 211	Türk Mutfak Kültürü	3+0	3,0
GMS 213	Servis Teknikleri	1+1	2,0
GMS 215	Türk Mutfak Uygulamaları	1+3	5,0
MUH 239	Maliyet Muhasebesi	3+0	4,0
TAR 165	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2+0	2,0
İNG 289 (İng)	İngilizce III	8+0	8,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	3,0
			<hr/>
			30,0

IV. YARIYIL

EST 201	Estetik ve Sanat Felsefesi	3+0	4,0
GMS 206	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3+0	4,0
GMS 408	Gastronomide Yeni Eğilimler	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
İNG 290 (İng)	İngilizce IV	8+0	8,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	4,0
			<hr/>
			30,0

V. YARIYIL

GMS 315	Gastronomi ve Medya	3+0	4,0
TRZ 106	Yiyecek İçecek Yönetimi	3+0	4,0
TRZ 361	Dünya Mutfak Kültürü	3+0	4,0
İNG 389 (İng)	İngilizce V	8+0	8,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	8,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	2,0
			<hr/>
			30,0

VI. YARIYIL

GMS 318	Türk Kültüründe İçecekler	3+0	4,0
KON 301	Mutfak Yönetimi	3+0	4,0
İNG 390 (İng)	İngilizce VI	8+0	8,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	8,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	6,0
			<hr/>
			30,0

VII. YARIYIL

ARY 307	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3+0	4,0
TRZ 431	Proje Hazırlama ve Yönetimi	1+2	4,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	10,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	12,0
			<hr/>
			30,0

VIII. YARIYIL

GMS 412	Bitirme Projesi	2+4	8,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	10,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	12,0
			<hr/>
			30,0

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER

ANP 201	Beslenme Antropolojisi	2+0	3,0
BİL 309	Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları	1+2	5,0
FOT 201	Temel Fotoğrafçılık	2+2	5,0
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 305	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Kariyer İmkanları	3+0	4,0
GMS 307	Gıda Teknolojisi	3+0	3,0
GMS 309	Gıda Mevzuatı	2+0	3,0
GMS 310	Besin Kimyası	3+0	3,0
GMS 313	Ev Dışı Tüketim Ürünleri Uygulamaları	1+2	3,0
GMS 314	Kore Mutfağı	1+3	4,0
GMS 316	Temel Çikolata Yapım Teknikleri	1+2	3,0
GMS 317	Türk Mutfağında Zeytinyağlılar ve Mezeler	1+3	5,0
GMS 319	Türk Et Yemekleri	1+3	5,0
GMS 320	Hamur Şekillendirme Yöntemleri	1+3	4,0
GMS 321	Mutfak Mikrobiyolojisi	2+0	4,0

GMS 322	Ziyafet Uygulamaları	1+2	3,0
GMS 323	Yöresel Mutfaklar	1+3	4,0
GMS 324	Gastronomide Halkla İlişkiler Kampanyaları	3+0	4,0
GMS 326	Mutfak Optimizasyonu	2+0	4,0
GMS 328	Peynir Çeşitleri ve Yapım Teknikleri	1+2	4,0
GMS 330	Türk Tatlıları	1+3	4,0
GMS 331 (Fra)	Mesleki Fransızca I	2+0	3,0
GMS 332 (Fra)	Mesleki Fransızca II	2+0	3,0
GMS 352	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	2+2	4,0
GMS 353	Distile İçecekler	3+0	4,0
GMS 354	Ergonomik Restoran Tasarımı ve Güvenliği	3+0	3,0
GMS 356	Gastronomi Yazarlığı	2+1	3,0
GMS 362	Endüstriyel Mutfak Planlaması	3+0	3,0
GMS 364	Menü Yönetimi	3+0	4,0
GMS 366	Fermente İçecekler	3+0	3,0
GMS 401	Birey ve Lezzet	2+0	3,0
GMS 410	Yemek, Kültür ve Toplum	3+0	3,0
GMS 451	Yeşil Restorancılık	3+0	3,0
GMS 452	Osmanlı Mutfağı	1+3	4,0
GMS 453	Dünya Mutfakları I	1+3	4,0
GMS 454	Dünya Mutfakları II	1+3	4,0
GMS 455	Yenen Yabani Otlar	2+0	3,0

GMS 457	Pastacılık	1+3	4,0	İKT 351	Turizm Ekonomisi	3+0	4,0
GMS 458	Ekmek Yapımı	1+3	4,0	İLT 107	İletişime Giriş	3+0	3,5
GMS 459	Miksoloji	2+0	3,0	İLT 213	Etkili İletişim Teknikleri	2+0	3,0
GMS 461	Tabak Tasarımı	1+2	3,0	İNG 187 (İng)	İngilizce I	3+0	3,0
GMS 463	Yemek Ritüelleri	2+0	4,0	İNG 188 (İng)	İngilizce II	3+0	3,0
GMS 464	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme	2+0	3,0	İNG 325 (İng)	Akademik İngilizce III	3+0	3,0
GMS 465	Deneysel Yiyecek Hazırlama	3+1	5,0	İNG 326 (İng)	Akademik İngilizce IV	3+0	3,0
GMS 466	Moleküler Gastronomi	2+0	4,0	İSN 102	Halkla İlişkiler	3+0	3,0
GMS 467	Füzyon Mutfak ve Uygulamaları	1+3	5,0	İST 245	İstatistik	2+0	3,0
GMS 468	Kahve Kültürü	2+0	3,0	İŞL 103	İşletme Yönetimi	3+0	3,5
GMS 469	Duyusal Analiz	1+1	4,0	İŞL 151	Genel İşletme	3+0	3,0
İLT 114	Konuşma Sanatı	1+1	2,0	İŞL 151 (İng)	Introduction to Business (Genel İşletme)	3+0	3,0
İŞL 230	Yaşam Biçimi Girişimcilik	0+2	3,0	İŞL 301	İnsan Kaynakları Yönetimi	3+0	4,0
KON 204	Bar Yönetimi	1+2	3,0	İŞL 301 (İng)	Human Resources Management (İnsan Kaynakları Yönetimi)	3+0	4,0
SAN 408	Yaratıcılık	3+0	3,0	İŞL 421	Girişimcilik	2+0	3,0
TRR 407	Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi	3+0	4,0	İTA 255 (İta)	İtalyanca I	3+0	4,0
TRZ 281	Restoran Yönetimi	3+0	4,0	İTA 256 (İta)	İtalyanca II	3+0	4,0
TRZ 318	Turizmde Sektörel İlişkiler	2+0	3,0	İTA 357 (İta)	İtalyanca III	3+0	4,0
TRZ 354	Kongre ve Etkinlik Yönetimi	3+0	4,0	İTA 358 (İta)	İtalyanca IV	3+0	4,0
TRZ 359	Yaratıcı Şehirler	2+0	3,0	KÜL 195	Gönüllülük Çalışmaları	1+2	4,0
TRZ 419	Turizmde Halkla İlişkiler Kampanyaları	2+2	5,0	KÜL 197	Kampüste Yaşam	0+2	4,0
TRZ 801	Turizm Çeşitleri I	2+0	3,0	KÜL 199	Kültürel Etkinlikler	0+2	2,0
TRZ 802	Turizm Çeşitleri II	2+0	3,0	MUH 151	Genel Muhasebe	3+0	4,5
SEÇMELİ DERSLER				PSİ 104	Sosyal Psikoloji	3+0	3,0
BEÖ 155	Beden Eğitimi	2+0	2,0	PZL 210	Müşteri İlişkileri	2+0	3,0
ERA 195 (İng)	Cultural Heritage of Turkey (Türkiye'nin Kültürel Mirası)	2+0	3,0	PZL 320	Etkinlik Pazarlaması	3+0	4,0
ERA 197 (İng)	Culture and Tourism in Turkey (Türkiye'de Kültür ve Turizm)	2+0	3,0	SAN 216	Rekreasyon ve Dans	0+2	3,0
ERA 199 (İng)	Cultural Diversity and Communication (Kültürel Çeşitlilik ve İletişim)	2+0	3,0	SNT 155	Sanat Tarihi	2+0	2,0
FRA 255 (Fra)	Fransızca I	3+0	4,0	SOS 129	Serbest Zaman	2+0	2,0
FRA 256 (Fra)	Fransızca II	3+0	4,0	SOS 155	Halk Dansları	2+0	2,0
FRA 357 (Fra)	Fransızca III	3+0	4,0	SOS 225	Eleştirel Düşünme	2+0	2,0
FRA 358 (Fra)	Fransızca IV	3+0	4,0	SOS 312	Örgütsel Davranış	3+0	4,5
GMS 106	Sürdürülebilir Gastronomi	3+0	4,0	SOS 336	Halkbilim	2+0	3,0
GMS 108	İçecek Kültürü	2+0	4,0	STV 404	Kültürlerarası İletişim	3+0	4,0
GMS 212	Türk Mutfağında Besin Saklama Yöntemleri	1+2	4,0	STV 404 (İng)	Intercultural Communication (Kültürlerarası İletişim)	3+0	4,0
GMS 214	Gastronomi ve Sosyal Medya	2+0	4,0	THU 203	Topluma Hizmet Uygulamaları	0+2	3,0
GMS 216	Alkolsüz İçecekler Teknolojisi	3+0	4,0	TRZ 143	Engelsiz Turizm	3+0	4,0
GMS 217	Temalı Restoranlar	2+0	4,0	TRZ 269	Ekoloji ve Turizm	3+0	3,5
GMS 219	Beslenmede Yeni Eğilimler	2+0	4,0	TRZ 285	Bireysel Doğa Aktiviteleri	2+2	3,0
GRA 208	Web Tasarımı	2+2	4,0	TRZ 307	Otel İşletmelerinde Destek Hizmetleri	3+0	4,0
HUK 151	Hukukun Temel Kavramları	3+0	4,5	TRZ 352	Turizm Mevzuatı	3+0	4,0
HUK 356	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	3+0	4,0	TRZ 353	Uluslararası Turizm İşletmeciliği	3+0	4,0
İKT 120	Genel Ekonomi	3+0	4,0	TRZ 415	Turizm İşletmelerinde Kurumsallaşma	2+0	3,0
				TÜR 120	Türk İşaret Dili	3+0	3,0

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. Oktay EMİR
Bölüm Başkan Yrd. : Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ
Bölüm Başkan Yrd. : Doç. Dr. Çağrı Hale ÖZEL
Bölüm Başkan Yrd. : Doç. Dr. Hakan SEZEREL

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 120	Genel Ekonomi	3+0 4,0	İLT 114	Konuşma Sanatı	1+1 2,0
İLT 107	İletişime Giriş	3+0 3,5	MAT 136	Genel Matematik	3+0 4,5
İŞL 151	Genel İşletme	3+0 3,0	SOS 128	Davranış Bilimlerine Giriş	3+0 4,0
KÜL 193	Kariyer Planlama	1+0 2,0	SOS 437	Sosyal Davranış ve Protokol Kuralları	0+2 2,0
SOS 129	Serbest Zaman	2+0 2,0	TRZ 151	Turizm İşletmelerinde Kariyer Geliştirme	2+0 2,0
TRZ 145	Genel Turizm Bilgisi	2+0 2,0	TÜR 126	Türk Dili II	2+0 2,0
TRZ 269	Ekoloji ve Turizm	3+0 3,5	İNG 134 (İng)	İngilizce II	3+0 3,0
TÜR 125	Türk Dili I	2+0 2,0		<i>Seçmeli Dersler</i>	- 6,0
İNG 133 (İng)	İngilizce I	3+0 3,0			
İŞL 151 (İng)	Introduction to Business (Genel İşletme)	3+0 3,0			
TRZ 145 (İng)	Introduction to Tourism (Genel Turizm Bilgisi)	2+0 2,0			
					30,0
		30,0			
III. YARIYIL			IV. YARIYIL		
COĞ 403	Dünya Seyahat ve Turizm Coğrafyası	3+0 4,0	HUK 356	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	3+0 4,0
İSN 102	Halkla İlişkiler	3+0 3,0	İKT 351	Turizm Ekonomisi	3+0 4,0
İST 245	İstatistik	2+0 3,0	KON 411	Otel Yönetimi	3+0 3,0
PZL 251	Turizm Pazarlaması	3+0 3,0	MUH 151	Genel Muhasebe	3+0 4,5
SOS 225	Eleştirel Düşünme	2+0 2,0	TAR 166	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2+0 2,0
TAR 165	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2+0 2,0	İKT 351 (İng)	Tourism Economics (Turizm Ekonomisi)	3+0 4,0
TRZ 305	Turizm Sosyolojisi	3+0 3,0	İNG 234 (İng)	İngilizce IV	3+0 3,0
İNG 233 (İng)	İngilizce III	3+0 3,0		<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	- 6,5
PZL 251 (İng)	Tourism Marketing (Turizm Pazarlaması)	3+0 3,0		<i>Seçmeli Dersler</i>	- 3,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	- 4,0			
	<i>Seçmeli Dersler</i>	- 3,0			
					30,0
		30,0			

V. YARIYIL

ARY 307	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3+0	4,0
İŞL 301	İnsan Kaynakları Yönetimi	3+0	4,0
MUH 239	Maliyet Muhasebesi	3+0	4,0
İNG 333 (İng)	İngilizce V	3+0	3,0
İŞL 301 (İng)	Human Resources Management (İnsan Kaynakları Yönetimi)	3+0	4,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	12,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	3,0
			<hr/> 30,0

VII. YARIYIL

TRZ 431	Proje Hazırlama ve Yönetimi	1+2	4,0
TRZ 433	Turizm İşletmelerinde Operasyon Yönetimi	3+0	3,0
İNG 433 (İng)	İngilizce VII	3+0	3,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	17,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	3,0
			<hr/> 30,0

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER

ALM 147 (Alm)	Almanca I	6+0	6,0
ALM 148 (Alm)	Almanca II	6+0	6,0
ALM 247 (Alm)	Almanca III	6+0	6,0
ALM 248 (Alm)	Almanca IV	6+0	6,0
ARK 117	Klasik Arkeolojiye Giriş	3+0	3,0
BEÖ 425	Spor Turizmi	3+0	4,0
BİL 309	Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları	1+2	5,0
BİY 486	Türkiye Flora ve Faunası	3+0	3,0
COĞ 209	Türkiye'nin Tarihi Coğrafyası I	3+0	3,0
COĞ 210	Türkiye'nin Tarihi Coğrafyası II	3+0	3,0
COĞ 304	Türkiye Turizm Coğrafyası	3+0	3,0
EST 201	Estetik ve Sanat Felsefesi	3+0	4,0
FRA 147 (Fra)	Fransızca I	6+0	6,0
FRA 148 (Fra)	Fransızca II	6+0	6,0
FRA 247 (Fra)	Fransızca III	6+0	6,0
FRA 248 (Fra)	Fransızca IV	6+0	6,0
GMS 105	Beslenmenin Temel İlkeleri	3+0	3,0
GMS 205	Gıda Coğrafyası	3+0	3,0
GMS 206	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3+0	4,0
GMS 208	Ziyafet Yönetimi	2+0	3,0
GMS 211	Türk Mutfak Kültürü	3+0	3,0
GMS 213	Servis Teknikleri	1+1	2,0
GMS 309	Gıda Mevzuatı	2+0	3,0
GMS 354	Ergonomik Restoran Tasarımı ve Güvenliği	3+0	3,0
GMS 362	Endüstriyel Mutfak Planlaması	3+0	3,0
GMS 364	Menü Yönetimi	3+0	4,0

VI. YARIYIL

FİN 312	Finansal Yönetim	3+0	4,0
PZL 306	Tüketici Davranışları	2+0	3,0
TRZ 304	Turizm Politikası ve Planlaması	3+0	3,0
TRZ 308	Seyahat İşletmeciliği	3+0	3,0
İNG 334 (İng)	İngilizce VI	3+0	3,0
PZL 306 (İng)	Consumer Behavior (Tüketici Davranışları)	2+0	3,0
TRZ 308 (İng)	Travel Management (Seyahat İşletmeciliği)	3+0	3,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	11,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	3,0
			<hr/> 30,0

VIII. YARIYIL

TRZ 474	Turizm İşletmeciliği Bitirme Çalışması	2+4	8,0
İNG 434 (İng)	İngilizce VIII	3+0	3,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	-	16,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	-	3,0
			<hr/> 30,0

GMS 408	Gastronomide Yeni Eğilimler	3+0	4,0
GMS 410	Yemek, Kültür ve Toplum	3+0	3,0
GMS 451	Yeşil Restorancılık	3+0	3,0
GMS 468	Kahve Kültürü	2+0	3,0
GRA 208	Web Tasarımı	2+2	4,0
HYO 332	Havayolu İşletmeciliği	2+0	3,0
İKT 470	Deneyim Ekonomisi	2+0	3,0
İLT 213	Etkili İletişim Teknikleri	2+0	3,0
İSP 151 (İsp)	İspanyolca I	4+0	4,0
İSP 152 (İsp)	İspanyolca II	4+0	4,0
İST 320	Bilgisayar Uygulamalı İstatistik	1+2	4,0
İŞL 230	Yaşam Biçimi Girişimcilik	0+2	3,0
İŞL 315	Stratejik Yönetim	3+0	5,0
İŞL 421	Girişimcilik	2+0	3,0
İŞL 435	Getiri Yönetimi	3+0	4,0
İTA 255 (İta)	İtalyanca I	3+0	4,0
İTA 256 (İta)	İtalyanca II	3+0	4,0
KON 204	Bar Yönetimi	1+2	3,0
KON 211	Besin Güvenliği ve Hijyen	3+0	3,0
KON 301	Mutfak Yönetimi	3+0	4,0
KÜL 402	Kültür - Sanat İşletmeciliği	2+0	3,0
MUH 311	Muhasebe Denetimi ve Mali Analiz	3+0	4,0
MUH 419	Finansal Muhasebe	3+0	4,0
PSİ 104	Sosyal Psikoloji	3+0	3,0
PZL 320	Etkinlik Pazarlaması	3+0	4,0
REK 218	Rekreasyon Liderliği	2+0	3,0
REK 412	Rekreasyon Yönetimi	3+0	5,0
REK 421	Orienteering	1+2	3,5
REK 429	Macera Rekreasyonu	3+0	4,0

REK 435	Terapötik Rekreasyon	0+2	3,0	TRZ 461	Süreçsel Drama	0+2	2,0
RUS 147 (Rus)	Rusça I	6+0	6,0	TRZ 463	Turizm İşletmeciliği Uygulamaları	0+3	4,0
RUS 148 (Rus)	Rusça II	6+0	6,0	TRZ 465	Turizmde Ürün Geliştirme	3+0	4,0
RUS 247 (Rus)	Rusça III	6+0	6,0	TRZ 469	Mekan ve Deneyim	2+0	3,0
RUS 248 (Rus)	Rusça IV	6+0	6,0	TRZ 470	Turizmde Drama	0+2	2,0
SAN 216	Rekreasyon ve Dans	0+2	3,0	TRZ 471	Turizm İşletmelerinde Verimlilik Yönetimi	3+0	4,0
SAN 408	Yaratıcılık	3+0	3,0	TRZ 472	Konaklama İşletmelerinde Animasyon Hizmetleri Yönetimi	2+0	3,0
SHU 210	Bilet Satış	5+0	5,0	TRZ 473	Yerel Yönetimler ve Bölgesel Kalkınma	3+0	3,0
SOS 312	Örgütsel Davranış	3+0	4,5	TRZ 476	Otel İşletmelerinde Simülasyon Uygulamaları	1+2	4,0
SOS 336	Halkbilim	2+0	3,0	TRZ 477	Toplantı Yönetimi Uygulamaları	0+2	3,0
STV 404	Kültürlerarası İletişim	3+0	4,0	TRZ 478	Turistik Alanlarda Mekan Tasarımı	3+0	5,0
STV 404 (İng)	Intercultural Communication (Kültürlerarası İletişim)	3+0	4,0	TRZ 480	Tur Operasyonu Uygulamaları-Sejour	1+2	4,0
TİY 423	Drama	1+1	2,0	TRZ 482	Turizmde Küreselleşme ve Rekabet Stratejileri	3+0	4,0
TRR 104	Turist Rehberliğine Giriş ve Meslek Etiği	3+0	3,0	TRZ 484	Müşteri İlişkileri Yönetimi	2+0	3,0
TRR 301	Tur Planlaması ve Yönetimi	3+0	4,0	TRZ 486	Turizmde Güncel Konular	3+0	4,0
TRR 405	Türkiye'de Müze ve Ören Yerleri	2+1	4,0	TRZ 488	İnovasyon	3+0	3,0
TRR 407	Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi	3+0	4,0	TRZ 801	Turizm Çeşitleri I	2+0	3,0
TRZ 106	Yiyecek-İçecek Yönetimi	3+0	4,0	TRZ 802	Turizm Çeşitleri II	2+0	3,0
TRZ 139 (İng)	Mesleki İngilizce I	2+0	3,0	SEÇMELİ DERSLER			
TRZ 140 (İng)	Mesleki İngilizce II	2+0	3,0	BEÖ 155	Beden Eğitimi	2+0	2,0
TRZ 143	Engelsiz Turizm	3+0	4,0	ÇMH 201U	Çatışma ve Stres Yönetimi I	3+0	4,0
TRZ 281	Restoran Yönetimi	3+0	4,0	ERA 195 (İng)	Cultural Heritage of Turkey (Türkiye'nin Kültürel Mirası)	2+0	3,0
TRZ 283	Turizm Psikolojisi	2+0	2,0	ERA 197 (İng)	Culture and Tourism in Turkey (Türkiye'de Kültür ve Turizm)	2+0	3,0
TRZ 285	Bireysel Doğa Aktiviteleri	2+2	3,0	ERA 199 (İng)	Cultural Diversity and Communication (Kültürel Çeşitlilik ve İletişim)	2+0	3,0
TRZ 294	Termal ve SPA Hizmetleri	3+0	4,0	İLT 101U	Bireyler Arası İletişim	3+0	4,0
TRZ 307	Otel İşletmelerinde Destek Hizmetleri	3+0	4,0	İLT 207U	İkna Edici İletişim	3+0	4,0
TRZ 309	Turizm İşletmelerinde Çevre Yönetimi	3+0	4,0	İLT 303U	Profesyonel Yaşamda İmaj ve İtibar Yönetimi	3+0	4,0
TRZ 310	Destinasyon Yönetimi	3+0	5,0	İŞL 205U	İşletme Yönetimi	3+0	5,0
TRZ 312	Turizm, Medya, İletişim	3+0	4,0	KÜL 101	Kültür Tarihi	2+0	3,5
TRZ 314	Yatırım ve Proje Analizi	3+0	4,0	KÜL 195	Gönüllülük Çalışmaları	1+2	4,0
TRZ 318	Turizmde Sektörel İlişkiler	2+0	3,0	KÜL 197	Kampüste Yaşam	0+2	4,0
TRZ 352	Turizm Mevzuatı	3+0	4,0	KÜL 199	Kültürel Etkinlikler	0+2	2,0
TRZ 353	Uluslararası Turizm İşletmeciliği	3+0	4,0	KÜL 200	Yüz Yüze Kültürel Etkileşim	0+2	4,0
TRZ 354	Kongre ve Etkinlik Yönetimi	3+0	4,0	PSİ 201U	Sosyal Psikoloji I	3+0	4,0
TRZ 355	Bilgisayarlı Önbüro Yönetimi	2+2	4,0	SAN 155	Salon Dansları	0+2	2,0
TRZ 356	Kat Hizmetleri Yönetimi	2+2	4,0	SAN 213	Arjantin Tango	1+2	4,0
TRZ 357	Turizmde Ergonomi	2+0	3,0	SNT 155	Sanat Tarihi	2+0	2,0
TRZ 358	Dijital Turizm	2+0	3,0	SOS 155	Halk Dansları	2+0	2,0
TRZ 359	Yaratıcı Şehirler	2+0	3,0	THU 203	Topluma Hizmet Uygulamaları	0+2	3,0
TRZ 361	Dünya Mutfak Kültürü	3+0	4,0				
TRZ 415	Turizm İşletmelerinde Kurumsallaşma	2+0	3,0				
TRZ 419	Turizmde Halkla İlişkiler Kampanyaları	2+2	5,0				
TRZ 420	Toplu Yemek Üretimi	3+0	5,0				
TRZ 424	Turizm Ulaştırması	3+0	5,0				
TRZ 457	Turizmde Etik	3+0	4,0				
TRZ 458	CRS Uygulamaları-Amadeus	3+0	5,0				

TRZ 291	Turizmde Çocuk Dostu Uygulamalar	2+0 3,0	TÜR 120	Türk İşaret Dili	3+0 3,0
---------	----------------------------------	---------	---------	------------------	---------

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

Bölüm Başkanı : Prof. Dr. Medet YOLAL
 Bölüm Başkan Yrd. : Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ
 Bölüm Başkan Yrd. : Doç. Dr. Gökçe YÜKSEK

DERS PROGRAMI

I. YARIYIL			II. YARIYIL		
ARK 117	Klasik Arkeolojiye Giriş	3+0 3,0	İNG 148 (İng) İngilizce II		6+0 6,0
BİL 150	Temel Bilgi Teknolojisi	4+0 5,0	MAT 164	Temel Matematik	2+0 2,0
İNG 147 (İng)	İngilizce I	6+0 6,0	SNT 104	Sanat Tarihine Giriş	3+0 4,0
İŞL 115	İşletmeciliğe Giriş	2+0 2,0	TAR 166	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2+0 2,0
KÜL 193	Kariyer Planlama	1+0 2,0	TAR 232	Uygarlık Tarihi	2+0 3,0
TAR 165	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2+0 2,0	TRR 104	Turist Rehberliğine Giriş ve Meslek Etiği	3+0 3,0
TRZ 145	Genel Turizm Bilgisi	2+0 2,0	TÜR 126	Türk Dili II	2+0 2,0
TÜR 125	Türk Dili I	2+0 2,0		<i>Seçmeli Dersler</i>	- 2,0
	<i>Yabancı Dil Dersleri</i>	- 6,0		<i>Yabancı Dil Dersleri</i>	- 6,0
		30,0			30,0
III. YARIYIL			IV. YARIYIL		
COĞ 209	Türkiye'nin Tarihi Coğrafyası I	3+0 3,0	COĞ 210	Türkiye'nin Tarihi Coğrafyası II	3+0 3,0
EDB 227	Türk Edebiyatına Giriş	2+0 2,0	İNG 248 (İng)	İngilizce IV	6+0 6,0
İKT 221	İktisat ve Turizm	3+0 3,0	REK 218	Rekreasyon Liderliği	2+0 3,0
İLT 107	İletişime Giriş	3+0 3,5	TRZ 316	Turizm Hukuku	3+0 4,0
İNG 247 (İng)	İngilizce III	6+0 6,0		<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	- 5,0
SOS 217	Sosyolojiye Giriş	3+0 3,0		<i>Seçmeli Dersler</i>	- 3,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	- 3,5		<i>Yabancı Dil Dersleri</i>	- 6,0
	<i>Yabancı Dil Dersleri</i>	- 6,0			30,0
		30,0			
V. YARIYIL			VI. YARIYIL		
İNG 347 (İng)	İngilizce V	3+0 3,0	COĞ 304	Türkiye Turizm Coğrafyası	3+0 3,0
MİT 309	Yunan ve Roma Mitolojisi	3+0 4,0	İNG 348 (İng)	İngilizce VI	3+0 3,0
TAR 205	Dinler Tarihi	2+0 4,0	SAĞ 408	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	1+1 3,0
TRR 303	Doğada Yaşam	0+2 2,0	SOS 437	Sosyal Davranış ve Protokol Kuralları	0+2 2,0
TRZ 305	Turizm Sosyolojisi	3+0 3,0	TRZ 308	Seyahat İşletmeciliği	3+0 3,0
	<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	- 8,0	TRZ 308 (İng)	Travel Management (Seyahat İşletmeciliği)	3+0 3,0
	<i>Seçmeli Dersler</i>	- 3,0		<i>Mesleki Seçmeli Dersler</i>	- 10,0
	<i>Yabancı Dil Dersleri</i>	- 3,0		<i>Seçmeli Dersler</i>	- 3,0
		30,0		<i>Yabancı Dil Dersleri</i>	- 3,0
					30,0

VII. YARIYIL

ARY 307	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3+0	4,0
İNG 447 (İng)	İngilizce VII	3+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
TRR 405	Türkiye'de Müze ve Ören Yerleri <i>Mesleki Seçmeli Dersler</i> <i>Yabancı Dil Dersleri</i>	2+1 - -	4,0 12,0 3,0
			<u>30,0</u>

VIII. YARIYIL

BİY 486	Türkiye Flora ve Faunası	3+0	3,0
İNG 448 (İng)	İngilizce VIII	3+0	3,0
SAN 402	Bizans İkonografisi	1+1	2,0
TRR 406	Rehberlik Bitirme Tezi <i>Mesleki Seçmeli Dersler</i> <i>Yabancı Dil Dersleri</i>	2+4 - -	8,0 11,0 3,0
			<u>30,0</u>

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER

ANT 212	Dağcılık	1+2	2,5
ARK 240	Hürit Sanatı	2+0	4,0
ARK 435	Tanırlar ve Kutsal Alanlar	2+0	4,0
ARK 441	Roma Dönemi ve Arkeolojisi	3+0	5,0
ARK 442	Anadolu'nun Roma Dönemi ve Arkeolojisi	3+0	4,5
ARK 465	Frig Arkeolojisi	2+0	4,0
BEÖ 176	Trekking	1+2	4,0
BEÖ 425	Spor Turizmi	3+0	4,0
COĞ 403	Dünya Seyahat ve Turizm Coğrafyası	3+0	4,0
EDB 313	Türk Halk Hikayeleri	2+0	4,5
EDB 322	Türk Halk Efsaneleri	2+0	4,5
EDB 324	Türk Halk Masalları	2+0	4,5
GMS 203	Gastronomi Tarihi	3+0	4,0
GMS 205	Gıda Coğrafyası	3+0	3,0
GMS 211	Türk Mutfak Kültürü	3+0	3,0
GMS 401	Birey ve Lezzet	2+0	3,0
GMS 410	Yemek, Kültür ve Toplum	3+0	3,0
HYO 332	Havayolu İşletmeciliği	2+0	3,0
İLT 213	Etkili İletişim Teknikleri	2+0	3,0
İŞL 421	Girişimcilik	2+0	3,0
MİT 314	Anadolu ve Türk Mitolojisi	3+0	4,0
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
PZL 320	Etkinlik Pazarlaması	3+0	4,0
REK 412	Rekreasyon Yönetimi	3+0	5,0
REK 421	Orienteering	1+2	3,5
REK 423	Engelli Gruplarda Rekreasyon	3+0	3,0
REK 429	Macera Rekreasyonu	3+0	4,0
SAN 216	Rekreasyon ve Dans	0+2	3,0
SAN 408	Yaratıcılık	3+0	3,0
SHU 210	Bilet Satış	5+0	5,0
SNT 201	İslam Sanatı	2+0	3,5
SNT 205	Bizans Sanatı I	2+0	5,0
SNT 206	Bizans Sanatı II	2+0	5,0
SNT 218	Klasik Osmanlı Mimarisi ve Mimar Sinan	2+0	4,5
SNT 301	Anadolu Selçuklu Sanatı I	2+0	3,0

SNT 302	Anadolu Selçuklu Sanatı II	2+0	3,0
SNT 311	Türk El Sanatları I	2+0	3,0
SNT 312	Türk El Sanatları II	2+0	3,0
SNT 335	Osmanlı Sanatı I	2+0	4,5
SNT 336	Osmanlı Sanatı II	2+0	4,5
SNT 339	Erken Osmanlı Mimarisi	2+0	4,5
SNT 353	Erken Hıristiyan ve Bizans Mimarisi I	2+0	4,5
SNT 354	Erken Hıristiyan ve Bizans Mimarisi II	2+0	4,5
SOS 129	Serbest Zaman	2+0	2,0
SOS 336	Halkbilim	2+0	3,0
STV 404	Kültürlerarası İletişim	3+0	4,0
STV 404 (İng)	Intercultural Communication (Kültürlerarası İletişim)	3+0	4,0
TAR 106	İslam Tarihi	4+0	6,0
TAR 114	Frig Uygarlığı	2+0	4,0
TAR 203	Bizans Tarihi	3+0	5,0
TAR 206	Osmanlı Tarihi (1300-1520)	4+0	5,0
TAR 211	Roma Tarihi	3+0	5,0
TAR 218	Türklerde Din	2+0	4,0
TAR 303	Osmanlı Tarihi (1520-1730)	4+0	5,0
TAR 304	Osmanlı Tarihi (1730-1908)	4+0	5,0
TİY 423	Drama	1+1	2,0
TRR 302	Turizm Rehberliği Seminerleri	2+0	3,0
TRR 304	Kampüs Rehberliği	0+2	3,0
TRR 306	At ve Ahır Bakımı	0+3	3,0
TRR 308	Binicilik	0+6	6,0
TRR 407	Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi	3+0	4,0
TRZ 269	Ekoloji ve Turizm	3+0	3,5
TRZ 285	Bireysel Doğa Aktiviteleri	2+2	3,0
TRZ 310	Destinasyon Yönetimi	3+0	5,0
TRZ 310 (İng)	Destination Management (Destinasyon Yönetimi)	3+0	5,0
TRZ 318	Turizmde Sektörel İlişkiler	2+0	3,0
TRZ 354	Kongre ve Etkinlik Yönetimi	3+0	4,0
TRZ 359	Yaratıcı Şehirler	2+0	3,0
TRZ 361	Dünya Mutfak Kültürü	3+0	4,0
TRZ 424	Turizm Ulaştırması	3+0	5,0
TRZ 458	CRS Uygulamaları-Amadeus	3+0	5,0
TRZ 461	Süreçsel Drama	0+2	2,0
TRZ 470	Turizmde Drama	0+2	2,0

TRZ 801	Turizm Çeşitleri I	2+0	3,0
TRZ 802	Turizm Çeşitleri II	2+0	3,0
TÜR 120	Türk İşaret Dili	3+0	3,0

SEÇMELİ DERSLER

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 101U	Bireyler Arası İletişim	3+0	4,0
İLT 114	Konuşma Sanatı	1+1	2,0
İLT 207U	İkna Edici İletişim	3+0	4,0
İLT 303U	Profesyonel Yaşamda İmaj ve İtibar Yönetimi	3+0	4,0
KÜL 101	Kültür Tarihi	2+0	3,5
KÜL 195	Gönüllülük Çalışmaları	1+2	4,0
KÜL 197	Kampüste Yaşam	0+2	4,0
KÜL 199	Kültürel Etkinlikler	0+2	2,0
KÜL 200	Yüz Yüze Kültürel Etkileşim	0+2	4,0
SAN 155	Salon Dansları	0+2	2,0
SAN 213	Arjantin Tango	1+2	4,0
SOS 155	Halk Dansları	2+0	2,0
SOS 225	Eleştirel Düşünme	2+0	2,0
THU 203	Topluma Hizmet Uygulamaları	0+2	3,0
TRZ 143	Engelsiz Turizm	3+0	4,0

TRZ 358	Dijital Turizm	2+0	3,0
---------	----------------	-----	-----

YABANCI DİL DERSLERİ

ALM 147 (Alm)	Almanca I	6+0	6,0
ALM 148 (Alm)	Almanca II	6+0	6,0
ALM 247 (Alm)	Almanca III	6+0	6,0
ALM 248 (Alm)	Almanca IV	6+0	6,0
ALM 347 (Alm)	Almanca V	3+0	3,0
ALM 348 (Alm)	Almanca VI	3+0	3,0
ALM 447 (Alm)	Almanca VII	3+0	3,0
ALM 448 (Alm)	Almanca VIII	3+0	3,0
FRA 147 (Fra)	Fransızca I	6+0	6,0
FRA 148 (Fra)	Fransızca II	6+0	6,0
FRA 247 (Fra)	Fransızca III	6+0	6,0
FRA 248 (Fra)	Fransızca IV	6+0	6,0
FRA 347 (Fra)	Fransızca V	3+0	3,0
FRA 348 (Fra)	Fransızca VI	3+0	3,0
FRA 447 (Fra)	Fransızca VII	3+0	3,0
FRA 448 (Fra)	Fransızca VIII	3+0	3,0
RUS 147 (Rus)	Rusça I	6+0	6,0
RUS 148 (Rus)	Rusça II	6+0	6,0
RUS 247 (Rus)	Rusça III	6+0	6,0
RUS 248 (Rus)	Rusça IV	6+0	6,0
RUS 347 (Rus)	Rusça V	3+0	3,0
RUS 348 (Rus)	Rusça VI	3+0	3,0
RUS 447 (Rus)	Rusça VII	3+0	3,0
RUS 448 (Rus)	Rusça VIII	3+0	3,0

DERS İÇERİKLERİ

ALM 147 Almanca I 6+0 6,0

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 148 Almanca II 6+0 6,0

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, -i hali, -e hali, -de ve -den hali; Bu Dilbilgisi Konularına Paralel Alıştırmalar.

ALM 247 Almanca III 6+0 6,0

Bir İsteği Sorma; Bir İsteği Bildirme; Bir Şeye Üzülme; 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; Fiil Çekimleri: Kuvvetli çekim, Zayıf çekim, Karışık çekim; Sıfatlar: Sıfatların kullanılışı, Sıfat tamlaması, Sıfatların karşılaştırılması.

ALM 248 Almanca IV 6+0 6,0

Zamanlar: Şimdiki zaman, Di'li geçmiş zaman, Miş'li geçmiş zaman, Gelecekte bitmiş zaman; Zamanla İlgili Yan Cümleler: "Nachdem, Bevor, Als, Wenn, Immer Wenn, Seitdem, Solange, Sobald, Bis, İndem"; Neden Bildiren Yan Cümleler; Koşul Cümleleri; Yardımcı Fiillerde Zu+ Mastar; "Ob" ile Yapılan Yan Cümleler; İlgili Cümleleri: İlgili Zamiri, İlgili zamirinin çekimi; İşyerinde Almanca: Resmi yazı yazma, Yanıtlama; Dilekçe Yazma; İş Başvurusunda Bulunma.

ALM 347 Almanca V 3+0 3,0

Misafirleri Karşılama: Resepsiyonda misafirlerle iletişim kurabilme; Rezervasyon Alma: Rezervasyon formu ve rezervasyon işlemleri; Seyahat Acenteleri: Telefonla rezervasyon alma ve istekleri yanıtlayabilme, Havaalanından otele-otelden havaalanına transfer; Otel ve Odaları Tanıtma: Otel ve odalarla ilgili şikayetleri değerlendirme ve çözüm bulma; Yiyecek ve İçecek Siparişi Alma, Yeme-içme ile ilgili terimler, Bir restoranda masa rezervasyonu; Telefonla Uyardırma Hizmeti; Türk Yemekleri.

ALM 348 Almanca VI 3+0 3,0

Ülke Bilgisi: Coğrafi konumu, Siyasi yapısı, Eğitim sistemi, Milli ve dini bayramlar, Gelenek ve görenekler, İnanışlar; Unesco Dünya Kültür Miras Listesinde Yer Alan Somut Varlıklar: İstanbul'un tarihi alanları, Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası, Hattuşaş, Nemrut Dağı, Xanthos-Letoon, Safranbolu, Truva, Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi, Çatalhöyük, Bergama, Bursa ve Cumalıkızık, Göreme Milli Parkı ve Kapadokya, Pamukkale-Hierapolis.

ALM 447 Almanca VII 3+0 3,0

Antik Dünyanın Harikaları: Keops Piramidi, Babil'in Asma Bahçeleri, Zeus Heykeli, Rodos Heykeli, İskenderiye Feneri, Kral Mausollos'un Mezarı (Halikarnas Mozolesi), Artemis Tapınağı (Efes); Dünyanın Yeni Yedi Harikası: Ürdün'deki Petra Antik Kenti, Çin Seddi, Brezilya'daki Kurtarıcı İsa Heykeli, Peru'daki Machu Picchu Antik Kenti, Meksika'daki Chichen Itza Piramidi, Roma'daki Kolezyum, Hindistan'daki Tac Mahal Anıtmezarı.

ALM 448 Almanca VIII 3+0 3,0

Almanya'yı Tanıtan Dokümanlarla Sözlü ve Yazılı Anlatım Etkinlikleri; Almanya'daki Turistik Bölgeler Hakkında Bilgi Verme; Almanya'daki Seyahat Acentaları ve Turizm Bilgi Servisleri: Seyahat acentalarından bilgi alma ve müşterilere bilgi verme; Almanya'daki Turistik Bir Bölgeyi Tanıtıcı Broşür Hazırlama; Bir Otelde Rezervasyon Yapma; Turizm Alanında İş İmkânları: İş başvuru mektubu yazma, İş ilanlarına cevap verme; Almanya'da Termal Turizm, Kış turizmi.

ANP 201 Beslenme Antropolojisi 2+0 3,0

Kültür; Tanımı, Boyutları, Antropoloji; Tanım, Dalları; Terminolojisi, Anahtar kavramları, İlkeleri, Süreçleri, İnsanların kültürel çeşitliliği; İnsanların Sosyal Davranışları; Kültürel Antropoloji; Tanımı, Tarihi, Kavramları; Ekolojik ve Sosyal Çevre ile İlişkileri, Toplumsal örgütlenme biçimleri, Aile ve akrabalık sistemleri, Dünya görüşleri, Tören ve ritüelleri; Farklı Topumlarda Beslenme Kültürleri; Beslenme ve Ekoloji ilişkisi.

ANT 212 Dağcılık 1+2 2,5

Dağcılığın Tarihsel Gelişimi: Dünyada ve Türkiye'de; Malzeme Bilgisi: Elbiselerin nitelikleri, Giyim; Aletler, Cihazlar ve Diğer malzemeler. Dağcılık Tekniği; Yürüyüş, Genel olarak iniş, Çadırılar, Kamp kurma, Kamp tertibatı ve taktiği. Kazma ve krampon kullanma tekniği; Karda ve buzda tırmanma, İniş ve korunma, Beslenme ve sıvı alımı; Dağcılık ve Hipoksi; Yüksek İrtifa Hastalığı: Akut Dağ

Hastalığı, Beyin Ödemi, Akciğer ödemi. Harita Okuma, Pusula ve GPS kullanma. Doğada Yaşamı Sürdürme. Etkinlik Planlama ve Değerlendirme.

ARK 117 Klasik Arkeolojiye Giriş 3+0 3,0

Arkeoloji Nedir?; Klasik Arkeoloji, Avrupa'daki ilk çalışmalar, Winkelmann ile Klasik Arkeolojinin bir bilim dalı olarak başlangıcı, 18 yy. da Türkiye'de yabancı bilim adamlarının çalışmaları, Türklerde arkeoloji bilincinin gelişmesi ve Osman Hamdi Bey, Türk üniversitelerinde arkeolojinin yaygınlaşması, Klasik arkeoloji anabilim dalının esasları, Cumhuriyet devri araştırmaları, Bir bilim dalı olarak klasik arkeoloji.

ARK 240 Hitit Sanatı 2+0 4,0

Hitit Öncesi Anadolu; Hititlerin Menşei: Anadolu'ya gelişleri; Siyasi Yapı: Dil, Din, Devlet yapısı; Eski Hitit Devleti; Hitit İmparatorluk Dönemi; Hitit İmparatorluğu'nun Yıkılışı; Hitit Şehirleri: Yazılıkaya; Hitit Pantheonu; Hitit Mimarisi: Dini yapılar, Askeri mimari, Savunma sistemi, Sivil mimari; Seramik Sanatı; Metal Sanatı; Heykelcikler; Silahlar; Ritonlar; Heykel ve Rölyef Sanatı; Gliptik Sanatı: Hitit mühürleri ve mühür baskıları.

ARK 435 Tanrılar ve Kutsal Alanlar 2+0 4,0

Panhellenik Kültür ve Kült merkezleri; Zeus: Olympia ve Olympiatlar, Nemea, Aizanoi; Hera: Argos, Samos; Poseidon: İstmia, Panionia; Demeter: Eleusis ve Mysterler Kültü; Athena : Parthenon ve Panathenai; Apollon: Delphi, Didyma, Klaros, Patara; Artemis: Ephesos, Perge; Leto-Artemis-Apollon: Letoon; Hekate: Lagina; Aphrodite: Aphrodisias; Dionysos: Atina Eleuterios, Teos; Asklepios: Epidauros, Pergamon

ARK 441 Roma Dönemi ve Arkeolojisi 3+0 5,0

İtalya Yarımadası, Etrüskler, Roma Kenti, Kuruluşu, Etrüsk Egemenliğinde Roma Kenti, Roma Cumhuriyeti, Roma: Cumhuriyetten İmparatorluğa; Roma Eyaletleri: İtalia, Gallia, Germania, Britannia, Hispania, Africa, Dalmatia, Dacia, Achaia, Macedonia, Asia Minor, Syria, Palaestina, Aegyptus; Yönetim Sistemleri; Roma Toplumsal Yapısı; Roma Hukuku; Roma Ordusu; Roma Ekonomisi; Ticaret ile Deniz Yolları ve Kara Yolu Ağının Gelişimi; Roma El Sanatları, Resim ve Mozaik Sanatı: Pompei Resim Stilleri.

ARK 442 Anadolu'nun Roma Dönemi ve Arkeolojisi 3+0 4,5

Anadolu'da Hellenistik Devletlerin Son Bulması; Asia Minor, Cilicia, Pontus et Bythina, Galatia, Cappadocia, Lycia et Pamphylia, Trachia Eyaletlerinin Kurulması, Hellen İdealinin Kaybolması ve Romalılaşmanın Başlaması; İmparatorluk Kültü; Neokorieler, Siyasal Gelişmeler, Anadolu'daki Şehir Devletlerinin Durumu, Ticaretin Gelişmesi ve Ekonomik Yapının Değişimi; Cam, Metal ve Takılar; Resim ve Mozaik Sanatı; Anadolu'daki Önemli Roma Merkezleri.

ARK 465 Frig Arkeolojisi 2+0 4,0

Frigya Bölgesinin Tarihi Coğrafyası; Friglerin Kökeni ve Muşki Sorunu; Frig Devletinin Kuruluşu ve Yıkılışı; Başkent

Gordion ve arkeolojik kazılar; Frig Mimarisi: Gordion sitadeli, surlar ve megaronlar; Frig Dini: Ana tanrıça kültü; Dini Mimari: Açık hava kült alanları; Friglerde Ölü Gömme Geleneği ve Mezar Çeşitleri: Tümülüsler, Kaya mezarları; Frig Seramiği: Gri seramik ve boyalı seramik özellikleri, Kap formları; Maden İşçiliği; Plastik Eserler: Kabartmalar, heykeller ve heykelcikler; Ahşap İşçiliği: Teknikler ve ahşap eserler; Pişmiş Toprak Mimari Kaplama Levhaları.

ARY 307 Bilimsel Araştırma Yöntemleri 3+0 4,0

Temel Kavramlar: Bilim, Bilimsel araştırma, Değişken, Hipotez; Bilimin Amaçları: Bilgi kaynakları, Bilgiye ulaşma yolları; Bilimsel Yöntem: Bilimsel araştırma, Bilimsel araştırma türleri; Bilimsel Araştırma Süreci: Problem, Amaç, Önem, Sınırlıklar, Tanımlar, Desen, Evren ve örneklem, Veri kaynakları, Veri toplama yolları; Geçerlik-Güvenirlilik; Verilerin Analizi; Bulgular ve Yorum; Bilimsel Araştırmaların Raporlaştırılması; Bilimsel Araştırmalarda Etik; Araştırma Makalelerinin İncelenmesi.

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.

BEÖ 176 Trekking 1+2 4,0

Trekkingin Tanımı; Trekking Öncesinde, Uygulama Sırasında ve Sonrasında Yapılması Gerekenler; Trekking İçin Gerekli Malzemeler; Sırt Çantası ve İçinde Bulunması Gereken Malzemeler; Giysilerin Özellikleri; Ayakkabı Özellikleri; Uyku Tulumları: Özellikleri ve çeşitleri; Matların Özellikleri; Çadırlar: Çeşitleri ve özellikleri; Yön Saptama Yöntemleri: Pusula, GPS, Kutup yıldızı, Güneş, Saat; Trekking Esnasında Hava Koşullarına Göre Karşılaşılan Sorunlar.

BEÖ 425 Spor Turizmi 3+0 4,0

Spor Yönetimi İçinde Spor ve Turizm Sektörünün Yeri ve Önemi; Spor Turizminde Gelişmeler: Turizm kavramı, Turist kavramı, Turizmde amaçlanan hedefler: Turizmle ilişkili spor aktiviteleri; Spor Turizm Pazarı: Spor turizminde animasyon, Spor turizm danışmanlığı, Spor turizminde iş olanakları; Türkiye'de Spor Turizmi: Rafting, Yamaç paraşütü, Trekking, Pracliding, Kayaking, Atlı spor, Bisiklet gezileri, Su sporları: Sörf, Katamaran etkinliklerinin tanıtımı ve Türkiye'deki uygulamaları.

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 309 Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları 1+2 5,0

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 modu?lu?, Yiyecek içecek maliyetlerinin hesaplanması, Stok kontrolü?, Satışlar, Stoklar, Satın alma, Satıcılar, Satış noktaları uygulamaları.

BİY 486 Türkiye Flora ve Faunası 3+0 3,0

Türkiye'de Paleontoloji: Paleocoğrafya ve Paleoklimatoloji'nin günümüz biyocoğrafyasına katkısı; Karasal Faunası, Zoocoğrafya ve fitocoğrafya Alem ve bölgelerinin oluşum ve bileşimleri; Vegetasyon Formasyonu Alanlarının ve Floristik Bölgelerin Oluşumu; Türkiye'de Biyo Çeşitlilik: Türkiye'nin başlıca ağaçları, çalıları, step bitkileri ve alpin çayırları; Relikt Alan, Relikt Bitkiler ve Hayvanlar; Endemizm: Endemik bitkiler ve hayvanlar; Türkiye'de Nesli Tehlike Altındaki Türler.

COĞ 209 Türkiye'nin Tarihi Coğrafyası I 3+0 3,0

Tarih Coğrafya İlişisini Kurmak; Tarih İçinde Kurulmuş Olan Devletlerin Coğrafi Konumlarını Saptamak; Devletlerin Fetih Politikasında Coğrafi Bölgelerin Oynadığı Rol; Antik Çağdan Başlayarak Osmanlı Dönemine Kadar Kullanılan Yolların Bölgesel Olarak İncelenmesi; Devletlerin Büyümesinde Coğrafi Konumunun Önemi; Bölgelerin ve Ülkelerin Tarihsel Coğrafi Adları; Çeşitli Dillerde Kullanımları Bu Bölge ve Ülkelerin Günümüzdeki Adları.

COĞ 210 Türkiye'nin Tarihi Coğrafyası II 3+0 3,0

Klasik Çağ Öncesinde Anadolu: Hitit dönemi, Anadolu'da karanlık devir, Coğrafi bölünme, Yer isimleri; Ege Dünyası ile İlişkiler; Klasik Çağda Anadolu: Göçler sonrası belli başlı kültür grupları ve halklar: İonlar, Frigler, Lidyalılar, Likyalılar, Mysialılar; Grek, Hellenistik ve Roma Dönemi Bölge ve Yer İsimleri; Kuzey-Batı Anadolu; İonia ve Karia Bölgesi Tarihi: Kültür grupları, Önemli kentlerin incelenmesi; Byzantion, Kalkhedon ve İstanbul'un Kuruluşu; Nikaia, Pergamon, Neandria, Assos, Ephesus, Miletos, Priene, Magnesia, Smyrna, Aphrodisias, Halikarnassos, Mylassa Antik Kentleri.

COĞ 304 Türkiye Turizm Coğrafyası 3+0 3,0

İç Anadolu Bölgesi: Doğal çekicilikler, Kültürel çekicilikler, Hizmetler, Turizmle ilgili sorunlar; Karadeniz Bölgesi: Doğal çekicilikler, Kültürel çekicilikler, Hizmetler, Turizmle ilgili sorunlar; Marmara Bölgesi: Doğal çekicilikler, Kültürel

çekicilikler, Hizmetler, Turizmle ilgili sorunlar; Ege Bölgesi: Doğal çekicilikler, Kültürel çekicilikler, Hizmetler, Turizmle ilgili sorunlar; Akdeniz Bölgesi: Doğal çekicilikler, Kültürel çekicilikler, Hizmetler, Turizmle ilgili sorunlar; Güney Doğu Anadolu Bölgesi: Doğal çekicilikler, Kültürel çekicilikler, Hizmetler, Turizmle ilgili sorunlar; Doğu Anadolu Bölgesi: Doğal çekicilikler, Kültürel çekicilikler, Hizmetler, Turizmle ilgili sorunlar; Turizm Rehberleri için Turizm Coğrafyası Uygulamaları.

COĞ 403 Dünya Seyahat ve Turizm Coğrafyası 3+0 4,0
Amerikalılar Coğrafyası ve Turizmi: Fiziki ve turizm özellikleri, Destinasyonlar ve çekicilikler; Avrupa Coğrafyası ve Turizmi: Fiziki ve turizm özellikleri, Destinasyonlar ve çekicilikler; Balkanlar Coğrafyası ve Turizmi: Fiziki ve turizm özellikleri, Destinasyonlar ve çekicilikler; Afrika Coğrafyası ve Turizmi: Fiziki ve turizm özellikleri, Destinasyonlar ve çekicilikler; Asya Coğrafyası ve Turizmi: Fiziki ve turizm özellikleri, Destinasyonlar ve çekicilikler; Avusturalya, Yeni Zelanda ve Pasifik Adaları Coğrafyası ve Turizmi: Fiziki ve turizm özellikleri, Destinasyonlar ve çekicilikler.

ÇMH 201U Çatışma ve Stres Yönetimi I 3+0 4,0
Çatışmanın Doğası: Tanımı, Türleri ve Süreci: Giriş, Çatışma Kavramının Tanımı, Çatışmanın Nedenleri ve Sonuçları: Giriş, Çatışmayı ortaya çıkaran faktörler, Çatışma Yönetimi: Giriş, Çatışma yönetimi, Çatışma Yönetiminde Müzakere Süreci; Çatışma Yönetiminde Ara Buluculuk; Çatışma Yönetiminde Öfke Kontrolü; Çatışma Yönetiminde İletişim; Çatışma Yönetiminde Liderlik Stilleri.

EDB 227 Türk Edebiyatına Giriş 2+0 2,0
Edebiyat ve Edebiyat Tarihi Kavramları Hakkında Genel Bilgiler; Tarih İçinde Eski Türk Edebiyatı: Türk edebiyatının dönemleri; Eski Türk Edebiyatı Dönemine Ait Eserler ve Genel Özellikleri: Divanlar, Mesneviler, Mensur eserler; Eski Türk Edebiyatındaki Edebi Unsurların Değerlendirilmesi: Anlamla ilgili sanatlar, Sözle ilgili sanatlar; Nazire ve Türk Edebiyatındaki Yeri; Yeni Türk Edebiyatını Besleyen Kaynaklar: Divan edebiyatı, Batı edebiyatı, Halk edebiyatı; Yeni Türk Edebiyatının Oluşumu ve Gelişimi; Yeni Türk Edebiyatının Kaynakları.

EDB 313 Türk Halk Hikayeleri 2+0 4,5
Türk Halk Edebiyatı Anonim Eserlerini Toplama ve Araştırma Yöntemleri; Türk Halk Edebiyatının Anonim Türlerinden Olan Halk Hikayeleri ve Örnek Metinlerin İncelenmesi: Halk hikayelerinin doğuşu, Tür olarak özellikleri, İçerikleri, Anlatılma işlevleri, Dil ve üslup özellikleri, Sözlü gelenekle yaşama biçimleri; Türleri: Kapsamlarına göre, Konularına göre (Aşk hikayeleri, Kahramanlık hikayeleri); Destan ve Halk Hikayesi Özelliği Taşyan Dede Korkut Hikayelerinin İncelenmesi.

EDB 322 Türk Halk Efsaneleri 2+0 4,5
Efsane Türüne Genel Bakış: Dil, anlatım, anlatıcı, biçim, içerik ve işlevsel özellikleri, Efsane sınıflamaları; Efsane Türleri: Mit, menkıbe, şehir efsanesi; Efsanede Gerçeklik: Efsanenin ortaya çıkış nedenleri, Bilimsel gerçeklik ve

efsanenin gerçekliği arasındaki fark, Evrimci kuram ve efsane; Efsane Tanımlama ve İnceleme Kuram ve Yöntemleri: Yapısalcılık, Psikanalizm, İşlevselcilik, Mit-ritüel kuram, Euhemerizm, Efsaneye tek kaynaklı ve çok kaynaklı yaklaşımlar, Söylenti: Söylenti temaları, söylenti ve gerçeklik, söylenti ve efsane ilişkisi; Efsane Derleme: Etnografik yöntem, Alan notu tutma, Gözlem ve görüşme teknikleri, Kayıt teknikleri, Ham alan notlarının etnografik metne dönüştürülmesi.

EDB 324 Türk Halk Masalları 2+0 4,5
Halk Masalı Türüne Genel Bakış: Dil, anlatım, anlatıcı, biçim, içerik ve işlevsel özellikleri; Halk Masalının Yapısal Özellikleri: Epik kurallar, motifler, kalıplar ve masal karakterlerin niteliği, Masal tipleri ve tip katalogları, Tekerlemeler ve tekerleme sınıflaması, Masal İnceleme ve Çözümleme Yöntem ve Kuramları: Yapısalcılık, Anlatıcı merkezli yaklaşım, Tarihi coğrafi yöntem; Halk Masalının İncelenmesinde Farklı Yaklaşımlar: Masal ve gerçeklik, Masalın eğitici işlevi; Halk Masalı Derleme: Etnografik yöntem, Alan notu tutma, Gözlem ve görüşme teknikleri, Kayıt teknikleri, Ham alan notlarının etnografik metne dönüştürülmesi.

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 Açılı; 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 Yansıtma 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 Şikayetleri; Gastronomi Sektöründe Müşteri Hakları; Kusurlu Hizmet ve Müşteri Şikayetleri; Müşteri Şikayet Davranışları.

FİN 312 Finansal Yönetim 3+0 4,0

Finansal Yönetim ve Fonksiyonları: İşletmenin amaçları, Finansmanın tarihsel gelişimi; İşletmelerin Yasal Kuruluş Türleri; Paranın Zaman Değeri; Finansal Analiz; Finansal Planlama ve Kontrol; Çalışma Sermayesi Yönetimi; Kısa Vadeli Finansman; Orta Vadeli Finansman; Sermaye Yapısı; Sermaye Maliyeti; KAr Dağıtım Politikası; İşletmeler Arasında İş Birliği Şekilleri; İşletmelerde Başarıklık ve Başarısızlığı Önleyici Yaklaşımlar; Uluslararası Finansal Yönetim; Finansal Yönetimde Yeni Teknikler.

FOT 201 Temel Fotoğrafçılık 2+2 5,0

Fotoğrafın Kısa Tarihi; Fotoğraf Makineleri: 35 mm, Orta ve büyük format makinelerin tanıtımı; Objektifler: Standart, Geniş, Tele, Zoom ve makro objektifler; Pozlama Kontrol Mekanizmaları: Diyafram, Örtücü; Hareketin Durdurulması; Alan Derinliği; Film: Formatlarına göre film türleri, Işık şiddetine duyarlılığına göre film türleri, Renk duyarlılığına göre film türleri, Kontrastlık, Seçiklik ve Gren yapısı; Işık: Işık ölçümü ve türleri, Pozlama modları; Filtreler ve Yardımcı Aksesuarlar; Görüntü Düzenleme; Siyah-Beyaz Film Banyo ve Kart Baskısı.

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 147 Fransızca I 6+0 6,0

Dil İşlevleri: Tanışma, Selamlaşma, Düşüncelerden söz etme, Oturduğu şehri tanıtmak, Teşekkür etme, Yol tarifi, Fiyat sorma, Hava durumu, Meslekler, Öneri kabulü ve reddi, Saati sorma, Geçmişten konuşma; Dilbilgisi: Alfabe, Eril-dişil sözcükler ve sıfatlar, Belgili-belgisiz tanımlıklar, Être, avoir ve s'appeler fiilleri; İyelik Sıfatları, Soru cümleleri, Fiil çekimleri; Sebep-Sonuç Cümleleri, Gösterme sıfatları; Yardımcı Fiiller: Vouloir-Pouvoir-Devoir, Emir kipi, Çift zamirli fiiller, Geçmiş zaman, Yakın gelecek; Sözcük Bilgisi: Sayılar, Diller ve milliyetler, Günler, Mevsimler ve aylar; Eril-Dişil Meslekler; Kişilerin Özellikleri; Spor Etkinlikleri.

FRA 148 Fransızca II 6+0 6,0

Dil İşlevleri: Başkası hakkında konuşma, Telefon etme, Geçmiş olaylardan bahsetme, Duygu ve düşünceleri dile getirme, Boş zaman ve kültürel etkinliklerden konuşmak, Tatil mektubu yazma, Menü hazırlama, Kıyafet betimleme, Öğüt verme, Hediye seçme; Restaurant Konuşmaları: Yemek siparişi alma ve verme; Anılardan Söz Etme, Komşularla konuşmalar; Dilbilgisi: Yakın geçmiş zaman, Çift zamirli fiillerde geçmiş zaman, Y ve en adıları, Gelecek zaman; İlgi Adıları: Qui ve Que; Imparfait Zamanı; Sözcük Bilgisi: Gıda sözcükleri, Renkler, Elbise ölçüleri ve ayakkabı numaraları, Restaurant ve yemekle ilgili sözcükler, Ev betimlemeleri, Kır ve şehir yaşamına yönelik sözcükler.

FRA 247 Fransızca III 6+0 6,0

Dil İşlevleri: Karakter betimlemeleri yapma; Komşuluk İlişkileri; İş İlanlarını Okuma, Özgeçmiş ve resmi mektup yazma; Öğüt Verme; Rezervasyon Yapma; Televizyon Programlarını Tartışma; Film Yorumları Yapma; Projelerden Konuşma; Kitap Özetlerini Okuma ve Anlama; Dilbilgisi: İlgi adıları: Qui, Que, À Qui, Ou, Dont; Dolaylı ve Düz Anlatım; Karşılaştırma Yapıları; Si ile Şart Cümlecikleri; Subjonctif; Plus-Que-Parfait; Gérondif; Pasif Cümle; Sözcük Bilgisi: Karakter betimlemeleri, Karşılaştırma sıfatları, Karşılaşma ve çalışma yaşamı, İş ve iş bulma, Rezervasyon ve turizm sözcükleri: Konaklama, Yemek, Gezinti, Şehir tanıtım materyalleri, Sinema terimleri.

FRA 248 Fransızca IV 6+0 6,0

Dil İşlevleri: Biyografi yazma ve yazılmış biyografiyi anlama; Olağanüstü Olaylardan Söz Etme; Üzüntü ve Pişmanlık Konuşmaları; Bir Düşünceyi Dile Getirme; Bir Olayın Çeşitli Evrelerini Anlatma; Çeşitli Olaylarla İlgili Haberleri Anlama ve Yorumlama; Şikayet Etmek; Memnuniyetsizlik İfadeleri: Sitem etme, Protesto etme; İlanlara Cevap Yazma; Dilbilgisi: Geçmiş Zamanda Dolaylı Anlatım; Conditionnel Passé Zamanı; Zaman Terimleri: Dès Que, Depuis Que, Jusqu'à Ce Que; Karşıtlık İfade Eden Yapılar: Pourtant, Cependant; Taviz Terimi Bien Que; Birleşik İlgi Adıları; Sözcük Bilgisi: Biyografi sözcükleri, Duygu ve tepki sözcükleri, Çevre ve çevrecilik terimleri.

FRA 255 Fransızca I 3+0 4,0

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

FRA 256 Fransızca II 3+0 4,0

Dilsel İşlevler: Emir ve istek bildirme, Değerlendirme, Kanıtlanma 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 347 Fransızca V 3+0 3,0

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

FRA 348 Fransızca VI 3+0 3,0

Fransa ve Paris'i Tanıtan Dokümanlarla Sözlü ve Yazılı Anlama-Anlatım Etkinlikleri; Fransa'daki Turistik Bölgeler Hakkında Bilgi Verme; Seyahat Acentaları ve Turizm Bilgi Servisleri: Seyahat acentalarından bilgi alma ve müşterilere bilgi verme; Turistik Bir Bölgeyi Tanıtıcı Broşür Hazırlama; Otelde Rezervasyon Yaptırabilme; Turizm Alanında İş İmkAnları: İş başvuru mektubu yazma, İş ilanlarına cevap verme; Fransa'da Turizm Endüstrisi.

FRA 357 Fransızca III 3+0 4,0

Dilsel İşlevler: Düşünceleri açıklama, Düşünceleri sorma, Olumsuz tepki gösterme, Birine birşey önerme; Sözcük Bilgisi: İş ve öğrenim, Aile ve sağlık, Ulaşım ve haberleşme; Dilbilgisi: Bileşik ilgi adları, Aktarılan söylem, Geçmiş Zaman: Passé composé ve imparfait, Gelecek Zaman: Futur proche, Olumsuzluk işaretleri; Telaffuz: Tonlama, Ulama, Ünlü Sesler; Fransız Kültürünü Tanıma: Fransa'da bölgeler ve sosyal yaşamlar.

FRA 358 Fransızca IV 3+0 4,0

Dilsel İşlevler: İstek Bildirme, Yasaklama ve onaylama, Düşünce belirtme ve tartışma, Pişmanlık bildirme; Sözcük Bilgisi: Basın ve medya, Hava durumu ve mevsimler, İletişim araçları; Dilbilgisi: Conditionnel, Bileşik ilgi adları, Karşılaştırma yancümleciklerin anlatımı, Gelecek Zaman: Futur, Geçmiş Zaman: Passé recent- Présent continu, Emir kipi, 3. grup fiiller, İmpersonnel fiiller, Koşul bildiren yancümlecikler ; Telaffuz: Tonlama, ünlü ve ünsüz sesler; Fransız Kültürünü Tanıma: Yerel yönetim, Ekono-mik ve ekolojik sorunlar, Gelenekler ve çağdaş yaşam.

FRA 447 Fransızca VII 3+0 3,0

Türkiye-Fiziki Yapı: Dağlar, Ovalar, Nehirler, Denizler; Bölgeler ve İklimler; Nüfus; Politik Yapı: Güçlerin dağılımı; Başlıca Partiler; Seçim Sistemi; Aile Yapısı: Evlenme ve boşanmalar; Şehir ve Kırsal Yaşamı; Eğitim ve Öğretim: İlk, Orta ve yüksek öğretim; Sanat Hayatı; Türk Dili ve Yabancı Diller; Dış Türklar; Avrupa'da ve Dünyada Türkiye; Ekonomik Yapı: Ziraat ve endüstri; Enerji; Çalışma Hayatı; Sağlık Sistemi.

FRA 448 Fransızca VIII 3+0 3,0

Boş Vakti Değerlendirme: Sinema, Tiyatro, Müzik; Tatil Yörelere; Resmi ve Dini Bayramlar; Yemek Kültürü: Kahvaltı, Öğle yemeği, Akşam yemeği; Çorba, Yemek ve tatlı çeşitleri; Ulaşım: Otobüs, Tren, Uçak, Gemi; Türkiye'de Turizm: Kış ve yaz turizmi; İstanbul Tarihi ve Başlıca

Anıtlar: Topkapı Sarayı, Ayasofya, Sultan Ahmet Camii, Yerebatan Sarnıcı, Boğaz ve Haliç; Ankara: Anıtkabir, Kale ve Anadolu Medeniyetleri Müzesi; Kapadokya: Peri Bacaları, Yeraltı şehirleri ve kiliseler; Likya Kıyıları: Olympos, Faselis; Ege: Efes, Milet; Diğer Önemli Yörelere: Sümela Manastırı, Nemrut Dağı, Diyarbakır Kalesi, Zeugma.

GMS 101 Mutfağa Giriş 2+0 2,0

Temel Mutfak Bilgileri; Bireysel Sahip Olunması Gereken Özellikler, Kılık, Kıyafet, İletişim, Mutfak uygulaması standartları ve kuralları, Davranış kuralları, Bıçak becerileri, Mise En Place, Profesyonel mutfaklar; Mutfak Çeşitleri, Ana mutfak, Mutfak bölümleri, Sıcak mutfak, Soğuk mutfak, Pastane mutfağı, Personel mutfağı, Restoran mutfağı, Otel mutfağı, Okul uygulama mutfağı, Diğer mutfaklar, Mutfak organizasyonu; Mutfak Yönetimi, Satın alma, Teslim alma, Prosedürler, Kontroller, Ölçme, Paketleme, Koruma, Satış ve dağıtım, İş sağlığı ve güvenliği; İlk Yardım, Çalışma düzeni, Çalışma ahlakı, İletişim güvenliği, Gıda güvenliği; Hijyen ve Sanitasyon, Depolama, Pişirme, Temizlik, Bulaşık yıkama, Çöp atma, Kalite yönetimi, Haccp, İso standartları, Mutfak ekipmanları; Mutfak Araçları, Mutfak gereçleri, Kesme tahtası, Bıçaklar, Bıçak türleri.

GMS 103 Gastronomiye Giriş 2+0 4,0

Gastronominin Etimolojik Yapısı ve Anlamı; Gastronomi Kavramı; Gastronomide Duyusal Kavramlar; Tat Dduyusu, Koku duyusu, Görme duyusu, İştme duyusu, Dokunma duyusu, Gastronomiyi oluşturan kavramlar; Gastronominin Bboyutlarıyla İlgili Kkavramlar, Gastronomi uygulamalarıyla ilgili kavramlar, Gastronomide yeni eğilimlere yönelik kavramlar, Gastronomi ve turizm ilişkisine yönelik kavramlar, Gastronomi turizmi, Gastro turist, Gastronomi rotaları ve turları, Gastronomik kimlik, Gastronomi disiplini; Bilim-Sanat-Kültür Bağlamında Gastronomi, Gastronominin ilişkili olduğu disiplinler; Gastronomi ve Tarım, Gastronomi ve tarih, Gastronomi ve coğrafya, Gastronomi ve antropoloji, Gastronomi ve arkeoloji, Gastronomi ve din, Gastronomi ve sosyoloji, Gastronomi ve ekonomi, Gastronomi ve pazarlama, Gastronomi ve turizm, Gastronomi ve mimarlık, Gastronomi ve tıp, Gastronomi ve fizik-kimya-biyoloji, Gastronomi ve siyaset-politika, Gastronomi ve hukuk, Gastronomi ve etik.

GMS 104 Temel Mutfak Uygulamaları 1+3 5,0

Yiyecek İçecek Endüstrisi; Mutfağın Organizasyonu ve Görev Tanımları; Mutfakta Kullanılan Ekipmanlar; Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler; Mutfakta Kullanılan Tencere ve Tavalara; 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 105 Beslenmenin Temel İlkeleri 3+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 106 Sürdürülebilir Gastronomi 3+0 4,0
Sürdürülebilirlik Kavramı ve Kapsamı; Sürdürülebilir Gıda İlkeleri: Çeşitlilik ve mevsimsellik, İyi tarım uygulamaları, Yerel gıda, Organik gıda, Sebze ağırlıklı beslenme, Küçük üreticiler, Sürdürülebilir hayvancılık, Sürdürülebilir balıkçılık, Su ve enerji kaynaklarının kullanımı; Sürdürülebilir Restoran: Sürdürülebilir gıda tedarigi; Su ve Enerji Kullanımı, Atık yönetimi; Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği.

GMS 108 İçecek Kültürü 2+0 4,0
İçecek Kültürü: İçeceklerin tarihi, Kültürel gelişimleri; Medeniyetler ve İçecekler: Din ve içecekler, Coğrafya ve içecekler, Toplumlar ve içecekler, Toplumlar için anlamları, İçecek endüstrisi: Boyutları, Paydaşlar; İçecek Türleri, Alkolsüz içecekler, Alkollü içecekler; Müşteri Beklentileri; Modern çağda içecekler, Post modern dünyada içecekler.

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 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-KAr 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 Yöneltilme; 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 211 Türk Mutfak Kültürü 3+0 3,0
Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi; Orta Asya Türk Mutfak Kültürü; Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü; Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü; Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü; Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü; Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi; Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar; Türk Mutfak Kültüründe İçecekler; Türk Mutfak Kültüründe Gıda Esnafı; Türk Mutfağında Yemek Önerileri.

GMS 212 Türk Mutfağında Besin Saklama Yöntemleri 1+2 4,0
Tahıl Ürünlerinin Saklanması; Ekmek, Erişte, Tarhana, Mantı, Diğer tahıl ürünleri, Bulgur, Düğü, Yarma, Kuskus, Süt ve süt ürünlerinin saklanması; Süt, Yoğurt, Yoğurtların sınıflandırılması, Yöresel taze ve konsantre yoğurtlar ile yoğurttan elde edilen bazı ürünler, Kefir, Peynir, Tereyağı, Kaymak, Et ve et ürünlerinin saklanması; Et, Et ürünleri, Sucuk, Pastırma, Kavurma, Kırmızı etlerin muhafaza yöntemleri, Kurutarak saklama yöntemi, Dumanlama (Tütsüleme) ile saklama yöntemi, Dondurarak saklama yöntemi, Konserve yöntemiyle saklama, Sebze ve Meyvelerin Saklanması; Sebze ve meyvelerin kurutularak saklanması, Sebze ve meyvelerin konserve yapılarak saklanması, Salça, Turşu, Reçel ve marmelat, Sebze ve meyvelerin dondurularak saklanması, Şekerlemeler, İçecekler ve diğer ürünler; Pekmez, Pestil, Köfter, Cevizli sucuk, Tahin helvası, Muska, Lokum, Cezerye, Yaz helvası, İçecekler; Şalgam suyu, Boza, Diğer ürünler.

GMS 213 Servis Teknikleri 1+1 2,0
Yiyecek İçecek İşletmeleri; Türleri; Servis; Tanımı, Tarihi; Servis Personeli ve Görevleri; Servis Araç ve Gereçleri; Cam Servis Araç ve Gereçleri; Metal Servis Araç ve Gereçleri; Seramik Servis Araç ve Gereçleri; Servis Arabaları; Servis Öncesi Hazırlık; Servis Sürecindeki İşlemler; Servis Türleri; Rus Servisi; İngiliz Servisi; Fransız Servisi; Protokol Servisi; Flambe Servisi; Servis Sonrası İşlemler.

GMS 214 Gastronomi ve Sosyal Medya 2+0 4,0
Sosyal Medya Kavramı ve Tarihi; Web 1.0 - Web 2.0 □ Web 3.0: Sosyal medyanın gelişimi; Sosyal Medya Araçları; Gastronomide Sosyal Medyanın Yeri ve Önemi; Sosyal Medyada İçerik Oluşturma; Sosyal Medyada İçerik Yönetimi; Gastronomi ve Sosyal Medya Pazarlaması; Gastronomi ve Sosyal Medya Araçlarının Kullanımı: Instagram kullanımı, Facebook kullanımı, YouTube kullanımı, Pinterest kullanımı, Diğer sosyal ağların

kullanımı; Viral Pazarlama ve Sosyal Medyada Reklam Paylaşımı.

GMS 215 Türk Mutfak Uygulamaları 1+3 5,0

Türk Mutfağında Çorbalar: Kıvamlı çorbalar, Berrak çorbalar, Etlî çorbalar; Mezeler: Salatalar, Soğuk mezeler, Sıcak mezeler, Yoğurtlu mezeler; Zeytinyağlılar: Pilakiler, Zeytinyağlı sebze yemekleri, Piyazlar; Tahıl ve Kuru Baklagiller: Güveçler, Sulu yemekler, Fırın yemekleri; Pilavlar: Pirinç pilavı pişirme usulleri, Bulgur, Şehriye, Kuskus; Dolmalar: Sarmalar, Sebze dolmaları, Etlî dolmalar; Köfteler: Kuru köfteler, Sulu köfteler, Bulgurlu köfteler; Sebze Yemekleri: Oturtmalar, Kızartmalar, Güveçler, Musakalar, Beğendi; Et Yemekleri: Kebaplar, Kavurmalar, Tavalalar, Yahniler; Hamur İşleri: Tava börekleri, Tepsi börekleri, Erişte, Gözleme; Tatlılar: Sütü tatlılar, Şerbetli tatlılar.

GMS 216 Alkolsüz İçecekler Teknolojisi 3+0 4,0

İçecek Türleri; Alkolsüz İçecekler; Alkolsüz İçecek Teknolojisi; Alkolsüz İçecek Üretimi: Kullanılan maddeler; Su; Meyve Suyu; Meyve Aromalı İçecekler; Aroma Maddeleri; Renk Maddeleri; Soda; Asitli İçecekler; Çay; Çay Türleri: Siyah çay, Yeşil çay, Beyaz çay, Buzlu çay; Bitki Çayları; Kahve; Sütü İçecekler; Alkolsüz Kokteyller; Gıda Üretiminde Kullanılan Alkolsüz İçecekler; Standart İçki Ölçüleri; Alkolsüz İçeceklerin Servisi.

GMS 217 Temalı Restoranlar 2+0 4,0

Modernleşme ve Restoranlar; Postmodernizm ve Kimlik Kavramı; Küreselleşme; Rekabet ve Restoranlar; Restoran Türleri; Tema Kavramı; Tema ve Tasarım; Temalı Restoranlar; Yiyecek Temalı Restoranlar; İçecek Temalı Restoranlar; Milli ve Etnik Köken Temalı Restoranlar; Mekan Temalı Restoranlar; Masal ve Efsane Temalı Restoranlar; Dizi ve Film Temalı Restoranlar; Olay Temalı Restoranlar, Olgu Temalı Restoranlar.

GMS 219 Beslenmede Yeni Eğilimler 2+0 4,0

Beslenme, Beslenme kültürü, Beslenme eğilimleri, Dengeli ve sağlıklı beslenme, Sağlıklı beslenmeyi etkileyen faktörler, Dengesiz ve yetersiz beslenme, Organik gıdalar, İyi tarım uygulamaları, Dondurulmuş gıdalar, Kişiyi özel tüketimler, Vegan, Vejeteryan beslenme, Slow food, Fast food, Tüketim kültüründe beslenme, Sosyo-kültürel bir unsur olarak beslenme, Sağlıklı beslenme ve Medya ilişkisi.

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 MekAn Tasarımı; Türkiye'de Buğday Üretimi ve Ekmekçilik; Türkiye'de Bakliyat Bölgeleri; Türkiye'de Süt Üretimi ve Peynir Çeşitleri; Beslenmede Yağların Önemi; Vejeteryan 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 İmkAnları 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 İmkAnları: Catering ve Fast Food işletmelerinde kariyer imkAnları, Restoran ve barlarda kariyer imkAnları; Otel işletmelerinde kariyer imkAnları.

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 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 313 Ev Dışı Tüketim Ürünleri Uygulamaları 1+2 3,0

Ev Dışı Tüketim Ürünleri Tarihi; EDT Ürün Çeşitliliği; Geleneksel Ürünler ile EDT Ürün Karşılaştırılması; Geleneksel Çorbalar ve EDT Çorbalar; Geleneksel Temel Soslar ve EDT Temel Soslar; Geleneksel Makarna Sosları ve EDT Makarna Soslarının; Geleneksel Çeşniler ve EDT Çeşnilerin; Geleneksel Yemek Hazırlayıcılar ve EDT Yemek Hazırlayıcılar; Geleneksel Yemek Bağlayıcılar ve EDT

Yemek Bağlayıcılar; Geleneksel Soğuk Soslar ve EDT Soğuk Soslar; Geleneksel Sütü Tatlılar ve EDT Sütü Tatlılar; Geleneksel Hamur Tatlılar ve EDT Toz Hamur Tatlılar; EDT Ürünleri Sektörel Bakış Açısı; Yeni Bir EDT Ürün Geliştirme.

GMS 314 Kore Mutfağı 1+3 4,0

Kore ile İlgili Genel Bilgiler; Kore Mutfağı ile İlgili Kavramlar ve Terimler; Geleneksel Kore Sofra Düzeni ve Adabı; Kore Yemeklerinin Temel Felsefesi ve Özellikleri; Kore Yemeklerinde Süslemenin Önemi; Kore Yemekleri için Gerekli olan Soslar, Baharatlar ve Malzemelerin Kullanımı; Temel Ana Yemek ve Yan Yemeklerin Hazırlanması; Kore Yemekleri ve Türk Yemekleri Arasındaki Benzerlik ve Farklılıkların Tartışılması.

GMS 315 Gastronomi ve Medya 3+0 4,0

Gastronomi ve Medya; Kitle İletişim ve Gastronomi: Kitle iletişim araçları, Kitle iletişimin temel özellikleri; Medyada Gastronomi Konulu Örnek Olaylar: Filmler, Reklamlar, Televizyon programları, Köşe yazıları; Gastronomide Sosyal Medya Uygulamaları: Swarm, City maps, Instagram, Facebook, Twitter; Gastronomi Medyasında Mesaj İçerikleri: Haber, Köşe yazısı, Söyleşi, Televizyon programları ve Gastronomi konusunun işlendiği diğer yayınlar.

GMS 316 Temel Çikolata Yapım Teknikleri 1+2 3,0

Kakaonun Kökeni ve Çikolata Tarihi; Temel Çikolata Üretimi; Çikolata Temperleme ve Şekillendirme; Dolgulu Çikolata Yapımı; Meyve Dolgulu Çikolata; Çerez Dolgulu Çikolata Yapımı; Çikolatadan Dekor Hazırlama; Roche Çikolata Yapımı; Beyoğlu çikolata; Ganaj ve Pralin Kullanımı; Çikolatalı Mus Yapımı; Çikolatalı Pastalar; Truffle Çikolata.

GMS 317 Türk Mutfağında Zeytinyağlılar ve Mezeler 1+3 5,0

Zeytinyağlı Yemekleri Hazırlamada Dikkat Edilecek Hususlar; Mezeleri Hazırlamada Dikkat Edilecek Hususlar; Zeytinyağlı Yemekler ve Mezelerin Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi; Zeytinyağlı Sebze Yemekleri; Zeytinyağlı Bakliyat Yemekleri; Zeytinyağlı Sarmalar ve Dolmalar; Zeytinyağlı Kavurmalar; Yoğurt Bazlı Mezeler; Tahıl Bazlı Mezeler; Bakliyat Bazlı Mezeler; Sebze Bazlı Mezeler; Sakatat Bazlı Mezeler; Salata Çeşitleri; Turşular.

GMS 318 Türk Kültüründe İçecekler 3+0 4,0

Türk Kültüründe İçecekler Kültürü; Tarihsel Gelişimi, Türleri; İçecekler: Şıra, Boza, Kahve, Şerbet, Kımız, Ayrın, Kefir; Medeniyetler ve İçecekler; Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı, Cumhuriyet Dönemi, İçecek Endüstrisi: Boyutları, Paydaşlar; Türk Kültüründeki İçeceklerin Geleceği, Modern çağda içecekler, Post modern dünyada içecekler; İçecek Turizmi, İçeceklerin turizmde kullanılması.

GMS 319 Türk Et Yemekleri 1+3 5,0

Kırmızı Et; Dana Eti; Kuzu Eti; Saç Kavurma; Kavurma; Tas Kebabı; Belen Tava; Tepsi Kebabı; Ali Nazik; Çökertme Kebabı; Hünkar Beğendi; Sulu Kavurma; Buğu Kebabı;

Ankara Tava; Şehzade Kebabı, Elbasan Tava; Macar Kebabı; Maraş Tava; Besni tava; Fırın Ağzı; İslim Kebabı; Pathıcanlı Kebap; Adana Kebap; Antep Tava; Izgara Köfte; İnegöl Köfte; Sulu Köfte; Simit Kebabı; Tantuni; Orman Kebabı; Beyti Kebap; Yahni; Güveç; Haşlama; Balaban Kebabı; Tirit.

GMS 320 Hamur Şekillendirme Yöntemleri 1+3 4,0

Şekillendirmede Kullanılan Seramik Yöntemleri; Hamur Çeşitleri; Soyutlama-Sadeleştirme-Deformasyon; Açık-Kapalı Kompozisyon Çalışmaları; Serbest Kompozisyon Eskizleri ve Eskiz Değerlendirilmesi; Eskiz Taslağı: Hazırlama, Çözümleme, Test etme; Tasarım ve Uygulama: Tasarımın malzeme ile uygulanması; Tasarımın Gerekliliklerine Göre Uyarlanması; Eskizlerin Uygulanması: Uygulanan ürünün özellikleri ve gereklilikler; Kalıp ve Dökümde Kullanılan Ham Maddelerin Tanıtımı: Kalıp alma ve döküm işlemleri; Genel Perspektif İlkeleri: Şema, Görsel ölçek; Görsel Anlatımın Temel Öğelerinden Nokta ve Çizgi ile Işığın Anlatımı.

GMS 321 Mutfak Mikrobiyolojisi 2+0 4,0

Mutfak Mikrobiyolojisine Giriş: Temel kavramlar, Temel mikroorganizma Bilgisi; Gastronomide Temel Mikroorganizma Türleri ve Önemleri; Mutfakta Mikroorganizmaların Kullanım Alanları: İndikatörler (Belirteçler), Patojenler ve yararlı mikroorganizmalar; Gıda Fermantasyonunun Temelleri: Bakteri ve mayalar, Fermantasyon tipleri, Ürünleri ve süreçleri; Küflerin Kullanımı: Gastronomide kullanılan küfler, Peynir yapımında küf kültürleri, Uygulanan teknikler; Karışık Kültürler; Simbiyotik Kültürlerle Elde Edilen Ürünler: Ekşi mayalı ekmek, Kımız, Kefir, Probiyotik yoğurt, Boza, Kimçi, Kombuç; Türk Mutfağı'nda gıda saklama yöntemleri: eEt ürünleri, sSüt ürünleri, Sebze ve meyveler, Tahıllar, Diğer ürünler; Türk Mutfağı'nda Fermantasyon Süreçleri ve Ürünleri; Gıdaların Mikrobiyolojik Bozunması: Süreçler, Önlemler; Mikroorganizma Tespit Yöntemleri: Geleneksel yöntemler, Moleküler tanılama sistemleri.

GMS 322 Ziyafet Uygulamaları 1+2 3,0

Ziyafet Kavramı; Ziyafet Türleri: Kişisel/Eğlence amaçlı ziyafetler, İş toplantılarına ilişkin ziyafetler, Diğer organizasyonlara ilişkin ziyafetler; Ziyafet Personeli ve Roller: Ziyafet müdürü, Ziyafet servis şefi, Satış ve pazarlama yöneticisi, Ziyafet servis elemanı; Ziyafet Kabul Süreci: Adres ve iletişim bilgileri, Rezervasyon, Ziyafet menüsünün içeriği, Servis türü, Ziyafet salon düzenine ilişkin açıklamalar, Ziyafet salonuna ilişkin özel istekler, Ziyafet organizasyonu ön çalışmaları; Ziyafet Mutfağı; Ziyafet Salonları.

GMS 323 Yöresel Mutfaklar 1+3 4,0

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 324 Gastronomide Halkla İlişkiler Kampanyaları 3+0 4,0

Halkla İlişkilerin Diğer Pazarlama İletişimi Araçlarından Farkı: Reklamcılık, Kişisel satış, Doğrudan satış; Gastronomide Halkla İlişkiler Uygulamaları; Çalışma Projesi I: Konuların dağıtılması, Çalışma gruplarının oluşturulması; Stratejinin Belirlenmesi: Sorunun belirlenmesi, Durum analizi, Mesaj, medya ve etkinlik stratejilerinin belirlenmesi; Kampanyanın Planlanması ve Değerlendirilmesi: Uygulama planlarının hazırlanması, Kampanyanın ölçülmesi, Kampanyanın sunulması; Kampanya raporunun sunulması; Çalışma Projesi II: Konuların dağıtılması, Çalışma gruplarının oluşturulması; Stratejinin Belirlenmesi: Sorunun belirlenmesi, Durum analizi, Mesaj, Medya ve etkinlik stratejilerinin belirlenmesi; Kampanyanın Planlanması ve Değerlendirilmesi: Uygulama planlarının hazırlanması, Kampanyanın ölçülmesi, Kampanyanın sunulması; Kampanya raporunun sunulması.

GMS 326 Mutfak Optimizasyonu 2+0 4,0

Üretim Sistemlerinde Verimlilik: Bilinci, Kavramları, Ölçümü, Kullanılan oranlar; Verimlilik için Optimizasyon Disiplini; Mutfakta Optimizasyona Giriş; Mutfak Tasarımı ile Optimizasyon; İşletme Yönetiminde Optimizasyon: Yatırım yönetimi, Talep tahmini, İşletme kaynak kullanımı; Malzeme Yönetimi; Malzeme İhtiyaç Planlaması; Stok Kontrol; Süreçlerin Kontrolü ve Değerlendirmesi: Program değerlendirme ve gözden geçirme tekniği/kritik yol yöntemi- PERT/CPM; Mutfakla İlişkili PERT/CPM Örnek Geliştirme; İş Atama Problemleri; Mutfak Problemleri için Doğrusal Programlama: Amacı ve bileşenleri; Doğrusal Programlama Model Kurma; Excel Solver ile Doğrusal Programlama Model Çözümlemeleri; Mutfak Problemleri Optimizasyon Modellerinin Çözüm Yorumlamaları.

GMS 328 Peynir Çeşitleri ve Yapım Teknikleri 1+2 4,0

Peynirin Tanımı ve Besin Değeri; Peynirin Tarihi; Peynirlerin Sınıflandırılması; Uluslararası Peynir Çeşitleri: Gouda, Parmesan, Raclette, Chevre, Ricotta, Mascarpone, Mozzarella, Emmental, Cheddar, Edam, Roquefort, Danish Blue, Cottage, Feta, Gorgonzola; Türk Peynir Çeşitleri: Ezine peyniri, Tulum peyniri, Antep peyniri, Divle Obruk peyniri, Çivil peyniri, Lor peyniri, Kars kaşarı, Örgü peyniri, Van otlı peyniri, Mihaliç peyniri, Bergama tulum peyniri, Keş, Kolot peyniri, İslî Çerkez peyniri; Peynir Yapım Aşamaları; Peynir Yapım Teknikleri; Yöresel Peynirlerin Yapım Teknikleri.

GMS 330 Türk Tatlıları 1+3 4,0

Türk Mutfağında Tatlı Kültürü ve Tarihi: Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi; Hamur ve Şerbetli Tatlılar: Baklava, Tulumba, Lokma; Sütlu Tatlılar: Kazandibi, Keşkül, Sütlaç; Muhallebiler: Aşure, Zerde ve su muhallebisi; Helvalar; Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafklar; Meyve Tatlıları; Kabak Tatlısı, Ayva tatlısı ve

meyve tabağı hazırlama; Şekerlemeler; Lokum, Pişmaniye, Pestiller, Cezerye, Cevizli sucuk.

GMS 331 Mesleki Fransızca I 2+0 3,0

Dilsel İşlevler: Tanışmak, Davet etmek, Davete cevap vermek, Yemek tanımlamak; Sözcük Bilgisi: Sebze, Meyveler, Baharatlar, Kişileri psikolojik ve fiziksel tanımlama; Dilbilgisi: Belirtili ve belirtilmez tanımlılık, Adıl ve sıfatlarda cins ve sayı, Soru ve olumsuzluk yapıları, Şimdiki zaman, Sayılar; Fransız Kültürünü Tanıma: Paris ve tarihi yerler; Telaffuz: Tonlama, Ulama, Ünlü ve ünsüz sesler.

GMS 332 Mesleki Fransızca II 2+0 3,0

Dilsel İşlevler: Emir ve istek bildirme, Değerlendirme, Kanıtlama ve teşekkür etme; Sözcük Bilgisi: Beslenme ve renkler, Pişirme yöntemleri, İçecekler; Dilbilgisi: Miktar ifadesi; Gösterme ve İyelik Sıfatları, Edatlar ve zaman belirteçleri, Vurgulu kişi adıları, Emir kipi, Çift adılı fiiller; Fransız Kültürünü Tanıma: Frans'a da bir bölge: La Bourgogne; Telaffuz: Tonlama, Geniz ünlüleri, Ulama.

GMS 352 Yaratıcı Mutfak Uygulamaları 2+2 4,0

Aşçıların Yaratıcılık Süreci Aşamaları; Motivasyon; İş Özellikleri; İşören Tatmini; İş Stresi; Mutfakta Yaratıcılık; İlk Süperstar Şefler; Da Vinci Mutfağı; Olağanüstü Şölenler; Yaratıcılık Bağlamında "Şakşuka" ve "Barbunya Pilaki"; Yaratıcılık Bağlamında "Acılı Ezme" ve "Cevizli Kadayıf Dolması"; Yaratıcılık Bağlamında "Sebze Mücveri" ve "Mercimek Köftesi"; Yaratıcılık Bağlamında "Patlıcan Salatası" ve "Sigara Böreği"; Yaratıcılık Bağlamında "Yaprak Sarması" ve "Biber Dolması".

GMS 353 Distile İçecekler 3+0 4,0

Alkol Kavramı; Tanımı, Tarihi; İlk Çağ'da Alkol Üretimi, Orta Çağ'da alkol üretimi, Endüstri Devrimi sonrası alkol üretimi, Modern Çağ'da alkol üretimi; Distilasyon; Tanımı, Süreci, Araçları, Distile içecekler; Votka Üretimi; Rom; Türleri, Bölgeleri, Üretimi; Viski; Türleri, Bölgeleri, Üretimi, Viski tadımı, Diğer tahıl esaslı içecekler; Gin Üretimi, Rakı Üretimi; Tekila Üretimi; Diğer Distile İçecekler; Absinth; Cachaça; Likörler.

GMS 354 Ergonomik Restoran Tasarımı ve Güvenliği 3+0 3,0

Ergonomi Biliminin Tanımı, İçeriği ve amacı; Ergonominin Tarihi; Türkiye'de Ergonominin Gelişimi; Ergonomik İşyeri Düzenlemeleri; Tasarımda Ergonomik Kriterler; Ergonomik Restoran Tasarımının Önemi; Restoran Tasarımında Dikkat Edilmesi Gerekenler; Mutfak Tasarımında Temel Kurallar; Restoran Güvenliği (Emniyeti); Mutfağın Aydınlatılması; İklim Faktörleri; Gürültü; Çalışanların Sağlığı ve Meslek Hastalıklarına Neden Olan Faktörler; Tozlar; Yangın; Meslek Hastalıkları; İş Kazalarının Nedenleri ve İlk Yardım; İlk Yardımın Amaçları; İlk Yardımın Basamakları.

GMS 356 Gastronomi Yazarlığı 2+1 3,0

Yazının Temel İlkeleri: Taslak hazırlama, Termin belirleme, Ön hazırlık, Sözcük seçimi, Tema aktarımı, Dil kullanımı ve

üslup; Konu Türleri: Somut ve soyut konular, Toplumsal ve bireysel konular, Evrensel konular, Bilim, Sanat ve kültürle ilgili konular; Anlatım Biçimleri: Açıklayıcı anlatım, Öyküleyici anlatım, Betimleyici anlatım, Tartışmacı anlatım, Eleştiri; Etkili Dil Kullanımı ve Tasvir; Yazma Süreci; Tanıtım Yazısı Yazma; İşletme ve Ürün Tanıtım Yazısı Uygulaması; Eleştiri Yazma; İşletme ve Ürün Eleştirisi Uygulaması; Araştırma Yazısı: Araştırma, Düşünme ve kAğıda aktarma; Gazete, Sosyal medya, Blog yazarlığı; Gastronomi Yazını ve Sorunları.

GMS 362 Endüstriyel Mutfak Planlaması 3+0 3,0

Endüstriyel Mutfakların Kullanıldığı Mekanlar; Okul, Hastane, Otel, Resmi kurum, Kafe-Restoran mutfaklarının amaç ve kapasitelerine göre tasarımı ve tasarım standartları; Mal Kabul Kuru ve Soğuk Depo Standartları; Pişirme, Hazırlık, Bulaşıkhaneye tasarımındaki ergonomik ve üretim standartları; Servis Hatlarında Ergonomik ve Üretim Standartları; Sıhhi ve Mekanik Tesisat, Yangın söndürme, Montaj mukavemet detayları; Ergonomi, Endüstriyel mutfak ekipmanları ve setüstü yardımcı gereçlerin ergonomik açıdan değerlendirilmesi; Makinelerin Kullanıcı Arayüz Tasarımlarının Kullanıcıya Etkileri Yönünden İncelenmesi; Tasarım ve Tasarım odaklı düşünme; İnovasyon.

GMS 364 Menü Yönetimi 3+0 4,0

Yiyecek İçecek Endüstrisi: Tarihsel gelişim, Sınıflandırılması, Gelişimi; Menü Kavramı: Tanımı, Gelişimi, İşlevleri, Yapısı, Menü türleri; Menü Planlama ve Geliştirme: Menü Planlamasının Tanımı, Önemi, Menü planlama süreci; Menü Planlama ve Geliştirmede Temel Faktörler: Ön hizmetler ve arka hizmetler açısından menü planlama ve geliştirme; Menü Fiyatlandırma: Yiyecek içecek fiyatlandırma yöntemleri, Subjektif yöntemler, Objektif yöntemler; Menü Tasarımı: Menü kartları, Menü metni, Menü kapağı, Menü grafik; Menü Analizi.

GMS 366 Fermente İçecekler 3+0 3,0

Fermentasyon; Tanımı, Süreci, İçeriği, Alkolik fermentasyon, Malolatif fermentasyon, Asetik ve diğer fermentasyonlar; Fermente İçecekler, Şarap; Tanımı, Tarihi, Türleri, Üzüm türleri; Şarap Üretimi; Kırmızı Şarap Üretimi, Beyaz şarap üretimi, Köpüklü şarap üretimi; Şarap Endüstrisi; Şarap Üretilen Bölgeler; Yeni Dünya Ülkeleri ve Eski Dünya Ülkeleri, Şarap yemek uyumu; Şarap Tadımı; Bira; Tanımı, Türleri, Tarihi; Üretim Süreci; Pastörizasyon, Sterilizasyon, Malt üretimi; Bira tadımı.

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 408 Gastronomide Yeni Eğilimler 3+0 4,0

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 mutfak, 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 Dini, Kültürel Kimlikler Arasındaki Etkileşim; Yiyecek Seçimi; Kültürel, Toplumsal Gelişmelerle Olan İlişkileri; Teknolojik Gelişimlerin Yiyecek Üretimine Olan Etkileri.

GMS 412 Bitirme Projesi 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.

GMS 451 Yeşil Restorancılık 3+0 3,0

Küresel Manzara: Dünyada ekolojik durum, Tahribat alanları, Düzeltme; Yasal Uygulamalar: Türkiye'de çevre hukuku ve mevzuat, Anayasada çevre, Çevre ile ilgili yasalar; Kurumsal Sürdürülebilirlik: Sürdürülebilir üretim ve tüketim, Yeşil işletmecilik anlayışı; Yeşil Yönetim: Çevre baskıları, Çevre bilinci; Yeşil Pazarlama; Yeşil Reklam, Yeşil etiketleme, Yeşil fiyatlandırma; Yeşil Lojistik: Yeşil tedarik, Yeşil dağıtım; Çevre Maliyetleri; Yeşil Tüketici; Uluslararası Uygulamalar: Yeşil şirket olma yarışı; Yeşil Nesil Restoran Hareketi: Dünyada yeşil uygulamalar; Yeşil Stratejisi; Yeşil Yıldız: ISO 14001, Mavi bayrak, Beyaz yıldız, Yeşil çam; Geleceğin Yeşil Mutfakları.

GMS 452 Osmanlı Mutfakları 1+3 4,0

Osmanlı Mutfaklarının Tarihi; Osmanlı Mutfaklarında Çorbalar; Zeytinyağlı Yemekler ve Mezeler; Salatalar; Sebze Yemekleri (Etli); Sebze Yemekleri (Etsiz); Kebaplar; Yahniler; Külbastılar; Köfteler; Tava Yemekleri; Dolmalar; Pilavlar; Manti ve Makarnalar; Börekler; Tatlılar (Süt tatlıları, Hamur işi tatlılar, Şerbetli hamur tatlıları, Meyve tatlıları ve helvalar); Turşular; Şuruplar; Reçeller.

GMS 453 Dünya Mutfakları I 1+3 4,0

Türk Mutfaklarının Tarihi; Türk Mutfaklarında Yemekler: Çorbalar, Zeytinyağlı yemekler ve Mezeler, Kebaplar, Dolmalar, Mantı ve diğer hamur işi yemekleri, Tatlılar; Fransız Mutfaklarının Tarihi; Fransız Mutfaklarında Yemekler: Soğuk başlangıçlar, Çorbalar, Sıcak başlangıçlar, Ana yemekler, Tatlılar; İtalyan Mutfaklarının Tarihi; İtalyan Mutfaklarında Yemekler: Soğuk başlangıçlar, Çorbalar, Sıcak başlangıçlar, Ana yemekler, Tatlılar; Meksika Mutfakları; Meksika Mutfaklarında Yemekler; İspanyol Mutfakları; İspanyol Yemekleri; İngiliz Mutfakları; İngiliz Yemekleri.

GMS 454 Dünya Mutfakları II 1+3 4,0

Alman Mutfaklarının Tarihi; Alman Mutfaklarında 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 455 Yenen Yabani Otlar 2+0 3,0

Bitkilerin Genel Özellikleri; Bitkilerin İsimlendirilmesi ve Bitki Tanıma; Zehirli Bitkiler; Tıbbi ve Aromatik Bitkiler; Bitkilerin Fitokimyasal Özellikleri; Bitkilerin Yetiştirilmesi; Bitki Tüketiminin Temel İlkeleri; Yabani Otların Doğadan Toplanması; Yabani Otların Kültür Alanlarından Toplanması; Bitkilerin Saklanması, Ambalajlanması, Kurutulması; Bitki, İşleme, Tüketime hazırlama araç gereklere; Yabani Otların Geleneksel Tüketim Biçimleri; Gıda Olarak Tüketilen Başlıca Yabani Otlar.

GMS 457 Pastacılık 1+3 4,0

Pastacılığa Giriş; Mutfak Ekipmanları, Satın alma ve depolama; Bıçak Kullanım ve Kesim Teknikleri; Ölçü Birimleri ve Terazi Kullanımı; Buğday; Un; Un Çeşitleri; Yumurtalar; Şeker; Yağlar; Nişastalar; Pişirilmiş Şeker Aşamaları; Jelleştiren Elementler; Tuzlu Kurabiye Yapımı ve Çeşitleri; Tatlı Kurabiye Yapımı ve Çeşitleri; Tart Hamuru Çeşitleri-I; Tart Hamuru Çeşitleri-II; Kek Hamuru Çeşitleri-I; Kek Hamuru Çeşitleri-II; Sade ve İç Dolgulu Cup Cake Üretimi ve Farklı Teknikler ile Süslenmesi; Mereng Yapımı ve Çeşitleri-I; Mereng Yapımı ve Çeşitleri-II; Makaron Yapımı ve Çeşitleri; I; Süt ve Yumurtalı Tatlı Yapımı ve Çeşitleri-I; Süt ve Yumurtalı Tatlı Yapımı ve Çeşitleri-II; Pandispanya ve Pasta Yapımı; Güncel Akımlarda Pasta Yapım Teknikleri (Mirror Glaze, Naked Cake); Keskin Kenar Pasta Sıvama; Tüm Temel Uygulamaları Pasta HAline Getirirken Kullanılacak Pastacı Kremaları, Dolguları ve Ganajlarının Yapımı.

GMS 458 Ekmek Yapımı 1+3 4,0

Ekmek Üretiminde Temel Bileşenler; Ekmek ve Ekmeğin Tarihçesi; Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği; İnsan Beslenmesi Açısından Ekmek; Ekmek Üretiminde Kullanılan Temel Bileşenlerin Özellikleri; Un; Su; Tuz; Maya; Ekmek Üretiminde Yardımcı Bileşenler; Formülasyona göre Bileşenleri Hesaplama ve Hazırlama; Ekmek Hamuru; Ekmek Üretim Akım Şeması; Hamuru İşleme; Islanka; Hamuru Kesme ve Tartma; Hamur Gazının Alınması; Gramajlama ve Kontrolü; Kesme Yöntemleri; Pasa / Ara Dinlendirme; Şekil Verme; Şekil Verme Yöntemleri; Elle Şekil Verme; Makine ile Şekil Verme; Hamur Şekilleri; Kullanılan Makine ve Ekipmanlar; Kesme Tartma Makineleri; Şekil Vericiler; Fermantasyon Ekipmanları; Kullanımı ve Ayarları; Temizlik ve Bakımı; Tavalamak; Son Fermantasyon.

GMS 459 Miksoloji 2+0 3,0

Miksoloji; Tanımı, Tarihi, Tat kategorileri, Ölçümler; Karıştırma Yöntemleri; Karışım Hazırlama Ekipmanları;

Metal Ekipmanlar, Cam ekipmanlar, Karışım türleri; Collinsler, Cooler, Pousse cafeler, Sourlar, Tropik içecekler, Shotlar, Shooter, Moleküler miksoloji; Alkolsüz Karışımlar; İçecek Menüsü Hazırlama; Özel Karışımlar Oluşturma.

GMS 461 Tabak Tasarımı 1+2 3,0

Gastronomi; Tabak Tasarım Teknikleri: Renk, Şekil, Doku, Koku, Isı ve tat; Porsiyon Boyutu; Porsiyon Miktarı; Tabak Düzeni; Tabak Seçimi; Temel Tasarım İlke ve Elemanları; Nokta; Çizgi; Kompozisyon; Biçim; Işık; Ton; Doku; Yön; Doluluk; Renk; Yüzey; Denge; Ritim; Aralık; Baskınlık; Zıtlık; Birlik; Farklı Gıda Türleri: Çorbalar; Kırmızı Et Yemekleri; Deniz Ürünleri; Beyaz Et Yemekleri; Başlangıç Tabakları; Sebze; Meyveler; Tatlılar.

GMS 463 Yemek Ritüelleri 2+0 4,0

Yemek Ritüelleri: Ritüellerin insan hayatındaki yeri ve önemi, Ritüellerin sembolik anlamları, Ritüellerin toplumsal rolü; Dini Ritüeller: İslam, Hıristiyanlık, Musevilik, Diğer inanışlar; Dini Ziyafetler: Ramazan sofraları, Ramazan ve Kurban bayramı, Kandiller, Aşure, Hayır dağıtma, Şükran günü, Cadılar bayramı, Gağant, Paskalya, Pesah, Şavout; Doğum ve Çocuk Ritüelleri: Doğum, Lohusa şerbeti, Diş hediği, Sünnet; Evlilik ve Düğün Ritüelleri: Kız görme, Kız isteme, Nişan, Gelin hamamı, Kına gecesi, Düğün yemeği; Ölüm Ritüelleri: Cenaze yemeği, Ölümün yedinci, kırkinci, elli ikinci günü; Özel Gün ve Olay Ritüeller: Adaklar, Çörek üleşmesi, Yeni yıl, Doğum günü; Mevsim Ritüelleri: Nevruz, Hidrellez; Yöresel Ritüeller: Sahre yemekleri, Şivlilik.

GMS 464 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme 2+0 3,0

Temel Kavramlar: Bütçe, Bütçeleme; Bütçe Planlama; Bütçe Süreci: Bütçelerin sınıflandırılması, Bütçenin amaçları, Bütçenin yararları, Bütçenin zararları; Bütçeleme Aşamaları; Bütçeleme Sistemleri; Bütçe Hazırlama; Bütçe Tahminleri; Gelir Bütçesi; Gider Bütçesi; Satış Tahmini: Satış fiyatı belirleme, Tahsilat, Nakit akışı; Tedarik Süreci: Üretim miktarları, malzeme tedarik; Tahsilat ve Tediye Makbuzu Hazırlama; İşçilik Giderleri Planlama; Genel üretim Gideri Planlama; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme.

GMS 465 Deneysel Yiyecek Hazırlama 3+1 5,0

Deneysel Yiyecek Hazırlamada Bilimsel İlkeler; Kolloid Sistemler; Kolloid, Sol, Jel, Sineresis, Bayatlama, Retrogradasyon, Adsorbsiyon, Absorbsiyon, Hidrofilik, Hidrofobik, Liyofilik, Koruyucu Kolloid, Jelatinizasyon, Yüzey gerilimi, Yüzeylerarası gerilim, Reoloji, Emülsiyon, Fom, Süspansiyon, Denatüre, Koagüle, Liyofobik, Yiyeceklerin duysal değerlendirilmesi, Yiyeceklerdeki fiziksel ve kimyasal değişiklikler; Yiyecek Hazırlamada Karşılaşılan Problemler, Yumurtanın yapısı ve özellikleri; Yumurtanın Besin Değeri, Yumurtanın pişirilmesi, Yumurtanın mutfakta kullanımı, Süt ve süt ürünleri; Sütün Özelliği, Yoğurt, Kurut, Peynir, Tereyağı, Süt tozu, Hamurların hazırlanması; Kabartıcılar, Etler; Etin Besin Değeri, Etin yapısı, Sebze ve meyveler; Sebze ve Meyvelerin Sınıflandırılması, Sebze ve meyvelerin bileşimi, Kurubaklagiller; Kurubaklagil Ürünleri, Tahıllar; Tahıl

Ürünleri; Nişasta ve Unun Pişirilmesi, Yağlar; Yağların Sınıflandırılması, Şekerler.

GMS 466 Moleküler Gastronomi 2+0 4,0

Moleküler Gastronomiye Giriş; Tarihçe, Temel kavramlar, Akımlar; Moleküler Gastronomide Kullanılan Mutfak Ekipmanları: Laboratuvar mutfak yaklaşımı, Araç-gereçler, Gıda işlemleri için kullanılan ekipmanlar; Besinin Yapısı ve Kimyası: Yüzeysel özellikleri, Gıdaların temel kimyasal ve fiziksel nitelikleri; Moleküler Gastronomi Teknikleri: Emülsiyonlaştırma, Küre-kapsül form, Jelleştirme-jelatinasyon, Tozlaşma, Tütsüleme, Süspansiyon, Köpük; Yavaş Pişirme; Soğuk Uygulamaları ve Buz Teknikleri; Bütünsel Uygulamalar.

GMS 467 Füzyon Mutfak ve Uygulamaları 1+3 5,0

Füzyon Mutfağın Tanımı; Füzyon Mutfağın Tarihsel Gelişimi; Füzyon Mutfağının Sınıflandırılması, Füzyon Mutfağın Temel Ürünleri; Füzyon Mutfakta Kullanılan Teknikler; Uluslararası Mutfak Trendleri ve Füzyon Mutfak; Türk Mutfağı ve Füzyon Mutfak; Uluslararası Füzyon Mutfaklar; Füzyon Mutfak Örnekleri; Füzyon Mutfak Uygulamaları.

GMS 468 Kahve Kültürü 2+0 3,0

Kahve; Tanımı ve Tarihi; Kahve Çekirdeği; Yetiştirilmesi; Yetiştirilen Bölgeler; Orta Amerika; Güney Amerika; Afrika; Asya; İdeal İklim Koşulları, Hasadı, Kahve çekirdeği üretimi; Kahve İşleme Yöntemleri; Islak işlem, Yarı ıslak işlem, Kuru işlem; Kahve Kavurma Yöntemleri; Dozajlama; Kahve Gereçleri ve Hazırlanma Aşamaları; Espresso Makinesi, V60, Chemex, Türk kahvesi; Kahve Servisi Aşamaları; Kahve Örnekleri Hazırlamak; Kahvenin Tadı ve Tadım Protokolü.

GMS 469 Duyusal Analiz 1+1 4,0

Duyusal Analiz'e Giriş: Temel kavramlar ve terimler, Duyular, Duyusal analiz bileşenleri; Gıdalarda Görünüm: Renk, Boyut, Şekil, Parlaklık; Gıdalarda Koku Duyusu; Gıdalarda Tat Duyusu; Ekşi, Tatlı, Acı ve diğer lezzet unsurları; Gıdalarda Ses Duyusu: Tazelik, Yoğunluk; Gıdalarda Doku ve Yoğunluk Duyusu; Akışkanlık, Dokunma, İdeal ısı; Uygulamalar ve Testler: Analitik ve hedonik testler, Farklılık testleri, Tercih/beğeni testleri, Duyarlılık testleri, Tanımlayıcı testler; Değerlendirme(ler); Sunumda Duyusal Analiz Yaklaşımları ve Etkileri.

GRA 208 Web Tasarımı 2+2 4,0

Web Tasarımı Temel Kavramlar, Web sayfası-sitesi mimarisi: Web tasarım ilkeleri, Web tasarım arayıcıları, 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.

HYO 332 Hava yolu İşletmeciliği 2+0 3,0

Sivil Havacılığın Tarihçesi; Sivil Havacılıkta Liberalleşme; Hava Taşımacılığı Endüstrisinin Genel Özellikleri; Hava Yolu İşletmelerinin Sınıflandırılması; Hava Yolu Ekonomisi; Hava Yolu Yönetimi ve Pazarlaması; Hava Yolları ve Çevre; Dünyada Hava Taşımacılığı; Türkiye'de Hava Taşımacılığı; Hava Taşımacılığında Güncel Sorunlar, Turizm ve hava yolu endüstrisi.

İKT 120 Genel Ekonomi 3+0 4,0

Ekonomi Bilimi ve Temel Kavramlar: Ekonomi biliminin doğuşu, Tarihi gelişimi, Diğer bilimlerle olan ilişkisi ve günlük hayattaki önemi; Ekonomik Örgütlenme ve Temel Ekonomik Sistemler; Makro İktisat Çerçevesinde Arz ve Talep Kavramları: Arz ve talebi etkileyen faktörler, Arz ve talep esneklikleri; Piyasa Kavramı: Piyasanın unsurları, Piyasanın çeşitleri ile tam ve eksik rekabet piyasaları; Fayda Kavramı, Tüketici Dengesi, Farklılık Eğrileri ve Bütçe Doğrusu; Üretim Faktörleri: Üretim fonksiyonu analizi ve maliyet analizi, Üretim faktörlerinin üretimden aldıkları payların fiyatlandırılması ve gelir dağılımı; Makro İktisat Çerçevesinde Milli Gelir: Milli geliri hesaplama yöntemleri, Para ve paranın özellikleri, Para çeşitleri, Paranın fonksiyonları ve Para politikaları; Ekonomideki İstikrarsızlıklar: Enflasyon, işsizlik ve konjonktürel dalgalanmalar, Bir ekonominin büyümesi ve kalkınması, Gelişimi ile ilgili panel kararlar ve uygulamalar.

İKT 221 İktisat ve Turizm 3+0 3,0

İktisat ve Turizm: Temel iktisadi kuramlar; Mikro İktisada Giriş: Turizm ürünü, Turizm arzı ve özellikleri, Turizm talebi ve özellikleri; Turizm Pazarında Denge: Kısmi denge, Dengeyi etkileyen faktörler; Makro İktisada Giriş: Uluslararası turizm, Ulusal ekonomi ve turizm; Turizmin 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.

İKT 351 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-çıkıtı analizi.

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-çıkıtı analizi.

İKT 470 Deneyim Ekonomisi 2+0 3,0

İktisat Kuramının Tarihi Gelişimi: Birinci ve ikinci dalga, Üçüncü dalga; Deneyim Kavramı: Boyutları, Özellikleri, Etkileyen faktörler; Deneyim Ekonomisi Kavramı: İşletme ve insan boyutu ile deneyim ekonomisi; Deneyim Pazarlaması ve Gelişimi; Bilgi Teknolojileri ve Deneyim: Deneyim ekonomisine örnekler; Üretim Süreçlerinde Dönüşüm: Ortak üretim, Ortak yaratım; Küreselleşme, Küreselleşme ve özgünlük arayışı; McDonaldizasyon ve Disneyleştirme; Deneyim ve Girişimcilik; Deneyim ve Özelleştirilmiş Hizmetler; Deneyim, Yaratıcılık ve inovasyon; Deneyim Hikayeleri: Bireysel deneyim, İşletme deneyimi, Destinasyon deneyimi.

İLT 101U Bireyler Arası İletişim 3+0 4,0

Temel İletişim Becerileri, Temel İletişim Süreci Nedir? Nasıl İşler?; Bireylerarası İletişim Biçimleri; Konuşma Kuralları, Telefonla Konuşma Kuralları, Konuşmada Sesin Önemi ve Değeri; Konuşma ve İkna Edici Konuşma, Konuşmanın Tanımı, Konuşmayı Oluşturan Etmenler; İkna Edici İletişim, Tutum Kavramı, İkna Kavramı, İkna ve Korku, İkna Edici İletişim Konusunda Yaklaşımlar; Zaman ve Stres Yönetimi.

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, bağınıntı çerçevesi, yansıma, gürültü, 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 114 Konuşma Sanatı 1+1 2,0

İletişim ve Turizm; Konuşma Kavramı: İletişim-dil-düşünce ve konuşma ilişkisi; İletişimde Sözlü ve Yazılı Anlatımın Yeri; Konuşmanın Temel Öğeleri: Ses, Oluşumu ve konuşma organları, Sesin kalitesi; Düşünce ve Konuşma: İletişime sözlü ve yazılı ifadeler; Diksiyon: Ton ve tonlama (Entonasyon) I; Diksiyon: Ton ve tonlama (Entonasyon) II; Diksiyon: Vurgulama ve durak I; Diksiyon: Vurgulama ve durak II; Beden Dili; Söyleyiş Kuralları ve Kusurları; Sözlü Anlatım Bozuklukları; Turizmde Konuşma Bilgisinin Önemi: Turist çalışan ilişkileri, Biçimsel ve biçimsel olmayan konuşmalar.

İLT 207U İkna Edici İletişim 3+0 4,0

İkna Kavramı: Tutumlar, İkna süreci, İkna ve propaganda, İkna ve etik; İknanın Psikolojik, Toplumsal ve Mantıksal Boyutları; İkna Kuramları; İkna Edici İletişimde Kaynak: Kaynağın güvenilirliği, kaynağın ikna taktikleri, Kanıt; İkna Edici İletişimde Mesaj: Mesajın yapısı ve içeriği, Rasyonel ve duygusal çekicilikler, Mesaj ve göstergebilim; İkna Edici İletişimde Mesajın Alıcıları; Sözsüz İletişim ve İkna; İletişim Kampanyaları ve İkna: İletişim kampanyası ve türleri, Kampanyalarda hedef, strateji ve taktik, modeller.

İLT 213 Etkili İletişim Teknikleri 2+0 3,0

Temel Kavramlar: İletişim nedir? İşlevleri nelerdir? İletişim Türleri: Yazılı iletişim, Sözlü iletişim; Konuşmanın Temel Unsurları: Diksiyon ve hitabet; Sözsüz İletişim: Beden dili, Jest ve mimikler; Topluluk Önünde Konuşma Yöntemleri: Konuşma türleri, Konuşmanın planlanması, Sunum aşamaları; İletişim Çatışmaları: Empati, "Ben"dili, "Sen"dili; Kişilerarası İletişimde İkna: Dinlemenin önemi ve aktif dinleme.

İLT 303U Profesyonel Yaşamda İmaj ve İtibar Yönetimi 3+0 4,0

Profesyonel Yaşamda Kişisel İtibar ve Kariyer Yönetimi: Profesyonel Yaşam ve Meslek Sahibi Olma, Profesyonel Yaşam ve Profesyonellik, Profesyonel Yaşamda Kişisel İtibar, Profesyonel Yaşamda Kariyer Yönetimi, Profesyonel Yaşamda Öne Çıkan Yetkinlikler; Sözsüz İletişim: İletişim ve İletişimin Unsurları, Sözsüz İletişim, Kültür ve Sözsüz İletişim; Sözel İletişim ve Retorik: Sözel İletişimde Retorik, Sözlü Anlatım Biçimleri, Profesyonel Hayatta Sözlü anlatım ve Retorik ilişkisi, Sözlü Anlatım Mecraları, Müzakere Süreci ve Kültürel Farklılıklar; İş Yaşamında İknanın Gücü: İkna Kavramı, İkna Süreci, İkna Edici İletişimde Kullanılan Taktikler, Kişilik Özellikleri ve İkna, Liderlik ve İkna, Örgütsel İletişim ve İkna; İtibar Yönetimi ve Sosyal Beceriler: Kişisel İtibar, Kişisel İtibarın Belirlenmesinde Sosyal ve Politik Beceriler, İzlenim Yönetimi; Sosyal Davranış Kuralları ve Protokol: Sosyal Davranış ve Protokol Kuralları, Ast-Üst İlişkilerinde Geçerli Sosyal Davranış Kuralları, İş Görüşmesi Kuralları, İş Hayatında Diğer Kurallar, Uluslararası Sosyal Davranış Kuralları; Profesyonel Yaşamda Giyim Kültürü: Profesyonel Yaşamda İmaj, Kişisel Giyimde Tasarım Kurgusu, Giyim Kültürü; İş

Ahlaki: Ahlak Kavramı, İş Ahlakı, İş Ahlakının Tarihsel ve Toplumsal Kaynakları, İş Ahlakının Profesyonel Yaşama Yansımaları.

İNG 133 İngilizce I 3+0 3,0

Anlaşılır ve Ölçünlü Dil Kullanıldığında Konuşmanın Ana Noktasını Anlayabilme; Güncel Yaşam ya da Meslek Dili Geçen Metinleri Anlayabilme; Deneyimleri, Olayları ya da düşleri, Umutları, Amaçları betimleyebilme; Basit, Birbiriyle bağlantılı tümcelerle konuşabilme; İlgili Alanındaki Konular Hakkında Basit, Kendi İçinde Bağlantılı Metin Yazabilme.

İNG 134 İngilizce II 3+0 3,0

Güncel Olaylar, Meslek ve ilgi alanlarıyla ilintili radyo ve televizyon yayınlarında temel bilgileri anlayabilme; Özel Mektupların İçeriğini Anlayabilme; Kendi İlgi Alanında Alışık Olduğu Konularda Hazırlıksız Konuşmalara Katılabilme; Düşünceleri ve Planları Kısaca Açıklayıp Gerekçelendirebilme; Bir Öykü Anlatabilme; Bir Kitabın veya Filmin Konusunu Anlatabilme ve Kendi Tepkilerini Betimleyebilme; Deneyim ve İzlenimlerini İçeren Mektup Yazabilme.

İNG 147 İngilizce I 6+0 6,0

Anlaşılır ve Ölçünlü Dil Kullanıldığında ve İş, Okul, Boş Zaman Etkinlikleri ve Benzeri Gibi Bilinen Şeyler Söz Konusu Olduğunda, Konuşmanın Ana Noktasını Anlayabilme; Güncel Yaşam ya da Meslek Dili Geçen Metinleri Anlayabilme; Dilin Konuşulduğu Ülkelere Yapılan Yolculuklarda Karşılaşılan Durumların Üstesinden Gelebilmeye; Deneyimleri, Olayları ya da düşleri, Umutları, Amaçları Betimleyebilme; Basit, Birbiriyle Bağlantılı Tümcelerle Konuşabilme; İlgili Alanındaki Konular Hakkında Basit, Kendi İçinde Bağlantılı Metin Yazabilme.

İNG 148 İngilizce II 6+0 6,0

Yavaş ve Açık Konuşulursa Güncel Olaylar, Meslek ve İlgi Alanlarıyla İlişkili Radyo ve Televizyon Yayınlarında Temel Bilgileri Anlayabilme; İçlerinde Olaylardan, Duygulardan, İsteklerden Söz Edilen Özel Mektupları Anlayabilme; Kendi İlgi Alanında Aile, Hobi, Meslek, Yolculuk ve Güncel Olaylar Gibi Alışık Olduğu Konularda Hazırlıksız Konuşmalara Katılabilme; Düşünceleri ve Planları Kısaca Açıklayıp Gerekçelendirebilme; Bir Öykü Anlatabilme; Bir Kitabın veya Filmin Konusunu (İçeriğini) Anlatabilme ve Kendi Tepkilerini Betimleyebilme; Deneyim ve İzlenimlerini İçeren Mektup Yazabilme.

İNG 187 İngilizce I 3+0 3,0

Kişi Zamirlerini ve Sahiplik Sıfatlarını Kullanma; To be Fiilini Şimdiki Zamanda Kullanma; Tekil ve Çoğul İsimleri Kullanma; Yiyecek ve İçecek İsimlerini Öğrenme; "There is, there are" Yapılarını Kullanma; "Have got" Yapısını Kullanma; "Yes" "No" Sorusu Sorma ve Kısa Cevap Verme; Günlük ve Haftalık Aktivitelerden Konuşma; Hoşlanılan ve Hoşlanılmayan Aktiviteler Hakkında Konuşma; Spor ve Hobiler Hakkında Konuşma; "Can" ve "Can't" Yapılarını Kullanarak Yetenekler Hakkında Konuşma; Kişileri Tanıtan Sıfatları Öğrenme; Kişilerin dış görünüşü, Duygu ve

kişilikleri hakkında konuşma; Giysiler; Renkler; Alışveriş ve Fiyatlardan Söz Etme; Şimdiki Zamanı Kullanma.

İNG 188 İngilizce II 3+0 3,0

Geniş Zamanı Kullanma; Geniş Zaman ve Şimdiki Zamanı Karşılaştırma; Yer ve Zaman Bildiren Edatları Kullanma; Yer ve Yön Tarif Etme, Rezervasyon Yapma; To Be Fiilini Geçmiş Zamanda Kullanma; Geçmiş Zamanda Düzenli ve Düzensiz Fiilleri Kullanma; Karşılaştırma ve Üstünlük Derecesi Bildiren Sıfatları Kullanma; Tavsiye, Zorunluluk, Öneri Bildiren Kipleri Kullanma; Gelecek Zamanı Kullanma: "going to" ve "will" yapılarını kullanma; Koşul Bildiren Cümleleri Kullanma.

İNG 189 İngilizce I 8+0 8,0

Kişi Zamirlerini ve Sahiplik Sıfatlarını Kullanma; To be Fiilini Şimdiki Zamanda Kullanma; Tekil ve Çoğul İsimleri Kullanma; Yiyecek ve İçecek İsimlerini Öğrenme; "There is, there are" Yapılarını Kullanma; "Have got" Yapısını Kullanma; "Yes" "No" Sorusu Sorma ve Kısa Cevap Verme; Günlük ve Haftalık Aktivitelerden Konuşma; Hoşlanılan ve Hoşlanılmayan Aktiviteler Hakkında Konuşma; Spor ve Hobiler Hakkında Konuşma; "Can" ve "Can't" Yapılarını Kullanarak Yetenekler Hakkında Konuşma; Kişileri Tanıtan Sıfatları Öğrenme; Kişilerin dış görünüşü, Duygu ve kişilikleri hakkında konuşma; Giysiler; Renkler; Alışveriş ve Fiyatlardan Söz Etme; Şimdiki Zamanı Kullanma.

İNG 190 İngilizce II 8+0 8,0

Geniş Zamanı Kullanma; Geniş Zaman ve Şimdiki Zamanı Karşılaştırma; Yer ve Zaman Bildiren Edatları Kullanma; Yer ve Yön Tarif Etme, Rezervasyon Yapma; To Be Fiilini Geçmiş Zamanda Kullanma; Geçmiş Zamanda Düzenli ve Düzensiz Fiilleri Kullanma; Karşılaştırma ve Üstünlük Derecesi Bildiren Sıfatları Kullanma; Tavsiye, Zorunluluk, Öneri Bildiren Kipleri Kullanma; Gelecek Zamanı Kullanma: "going to" ve "will" yapılarını kullanma; Koşul Bildiren Cümleleri Kullanma.

İNG 233 İngilizce III 3+0 3,0

Uzun Konuşma Metinlerini ve Sunumları Hazırlama; Karmaşık Gerekçelendirmeleri Anlayabilme; Günümüz Sorunlarıyla İlgili Makale ve Raporları Okuyabilme ve Anlayabilme; Anadilde Konuşan Birisiyle Konuşurken Akıcı Şekilde Kendini İfade Edebilmeye; Kendi İlgi Alanındaki Konularda Açık ve Ayrıntılı Bir Sunuşta Bulunabilme; Çok Sayıda Konu Üzerine Açık ve Ayrıntılı Metinler Yazabilme.

İNG 234 İngilizce IV 3+0 3,0

Haber Yayınlarını ve Güncel Söyleşileri Anlayabilme; Ölçünlü Dil Konuşulduğunda Filmleri Anlayabilme; Çağdaş Yazınsal Düzyazı Metinlerini Anlayabilme; Alışık Olduğu Durumlarda Tartışmaya Girebilme, Görüşlerini savunabilme; Güncel Bir Konuya İlişkin Görüş Açıklayabilme; Bir Yazıda ya da Raporda Bilgiler Verebilme; Belli Bir Görüşe Yandaş veya Karşıt Olarak Gerekçeler Ortaya Koyabilme; Mektup Yazabilme.

İNG 247 İngilizce III 6+0 6,0

Bildiği Bir Konuda Uzun Konuşma Metinlerini ve Sunumları Hazırlama; İşlenen Konudaki Karmaşık Gereçlendirmeleri Anlayabilme; Yazanların Belirli Bir Tutum ve Belirli Bir Konum İzledikleri Günümüz Sorunlarıyla İlgili Makale ve Raporları Okuyabilme ve Anlayabilme; Anadilde Konuşan Biriyle Konuşurken, Anında ve Akıcı Şekilde Kendini İfade Edebilme; Kendi İlgi Alanındaki Konularda Açık ve Ayrıntılı Bir Sunuşta Bulunabilme; Kişinin Kendisini İlgilendiren Çok Sayıda Konu Üzerine Açık ve Ayrıntılı Metinler Yazabilme.

İNG 248 İngilizce IV 6+0 6,0

Televizyonda Haber Yayınlarını ve Güncel Söyleşileri Anlayabilme; Ölçünlü Dil Konuşulduğunda Filmleri Anlayabilme; Çağdaş Yazınsal Düzyazı Metinlerini Anlayabilme; Alışık Olduğu Durumlarda Tartışmaya Girebilme, Görüşlerini gereçlendirebilme ve savunabilme; Güncel Bir Soruyla İlgili Bir Görüşü Açıklayabilme; Değişik Olanakların Yararlarını ve Zararlarını Belirtebilme; Bir Yazıda ya da Raporda Bilgiler Verebilme; Belli Bir Görüşe Yandaş veya Karşıt Olarak Gereçler Ortaya Koyabilme; Olayların ve Deneyimlerin Kişisel Önemlerini Vurgulayarak Mektup Yazabilme.

İNG 289 İngilizce III 8+0 8,0

Uzun Konuşma Metinlerini ve Sunumları Hazırlama; Karmaşık Gereçlendirmeleri Anlayabilme; Günümüz Sorunlarıyla İlgili Makale ve Raporları Okuyabilme ve Anlayabilme; Anadilde Konuşan Biriyle Konuşurken Akıcı Şekilde Kendini İfade Edebilme; Kendi İlgi Alanındaki Konularda Açık ve Ayrıntılı Bir Sunuşta Bulunabilme; Çok Sayıda Konu Üzerine Açık ve Ayrıntılı Metinler Yazabilme.

İNG 290 İngilizce IV 8+0 8,0

Haber Yayınlarını ve Güncel Söyleşileri Anlayabilme; Ölçünlü Dil Konuşulduğunda Filmleri Anlayabilme; Çağdaş Yazınsal Düzyazı Metinlerini Anlayabilme; Alışık Olduğu Durumlarda Tartışmaya Girebilme, Görüşlerini savunabilme; Güncel Bir Konuya İlişkin Görüş Açıklayabilme; Bir Yazıda ya da Raporda Bilgiler Verebilme; Belli Bir Görüşe Yandaş veya Karşıt Olarak Gereçler Ortaya Koyabilme; Mektup Yazabilme.

İNG 325 Akademik İngilizce III 3+0 3,0

Akademik Çalışmalar İçin Okuma Becerileri: Okuma hızını geliştirme, Okuma tarzını farklı metin türlerine göre uyarlayabilme, Eleştirel okuma becerilerini geliştirme; Akademik Çalışmalar için Dinleme Becerileri: Daha uzun metinler dinleme, Kısa gerçek metinler dinleme, Vurgu ve tonlamayı fark etme; Akademik Çalışmalar için Konuşma Becerileri: Bilgi onaylama ve netleştirmek için soru sorma, Gereçlendirme ve açıklamalarda bulunma, Kısa sunum yapma; Akademik Çalışmalar için Yazma Becerileri: Farklı paragraf türlerinin tanıma, Kısa metinleri kendi cümleleriyle ifade etme, Resmi ve resmi olmayan metinler yazma, Akademik paragraflar yazma, Özet yazma.

İNG 326 Akademik İngilizce IV 3+0 3,0

Akademik Çalışmalar için Okuma Becerileri: Okuma hızını ve tarzını farklı metinler için ayarlama, Gözden geçirme ve analiz etme, Eleştirel okuma becerisi, Önyargıları tanıma; Akademik Çalışmalar için Dinleme Becerileri: Daha uzun gerçek metinler dinleme, Not alma, Gerçeği fikirden ayırt etme, Çıkarım yapma; Akademik Çalışmalar için Konuşma Becerileri: Grup tartışmalarına katılma, Fikir genişletme, Bilindik konularda daha uzun sunumlar yapma; Akademik Çalışmalar için Yazma Becerileri: Akademik düz yazılarda fikrini ifade etme, Metindeki fikirleri kendi cümleleriyle ifade etme, Daha uzun metinlerin özetini yazma.

İNG 333 İngilizce V 3+0 3,0

Uzun Konuşmaları Takip Edebilme; Uzun ve Karmaşık Yazınsal Metinleri Anlayabilme; Kendini Akıcı ve Doğal Bir Biçimde İfade Edebilme; Dili Esnek ve Etkin Şekilde Kullanabilme; Karmaşık Durumları, Alt Konularını Birbirleriyle Bağlayarak Açık ve Ayrıntılı Bir Biçimde Anlatabilme; Belirli Bakış Açılarını Özellikle Göstererek Konuşmayı Sonuçlandırabilme; Kendini Yazılı Olarak Açıkça İfade Edebilme; Görüşünü Ayrıntılı Biçimde Anlatabilme.

İNG 334 İngilizce VI 3+0 3,0

Televizyon Yayınlarını ve Filmleri Kolayca Anlayabilme; Kullanılan Üslup Farklılıklarını Algılama; Herhangi Bir Uzmanlık Alanına Giren Makaleleri ve Teknik Bilgileri Anlayabilme; Düşünce ve Fikirlerini Açık ve Tam Olarak Anlatabilme; Karmaşık Konularda Mektup, Kompozisyon ya da Rapor Yazabilme; Yazdığı Metinlerde Okuyucu Kitlesine Uygun Bir Üslup Seçebilme.

İNG 347 İngilizce V 3+0 3,0

Uzun Konuşmaları, Açıkça Yapılandırılmamış Olsa Bile Takip Edebilme; Uzun ve Karmaşık Yazınsal Metinleri Anlayabilme; Kullanacağı Sözcükleri Belirgin Bir Şekilde Çok Fazla Aramaksızın Kendini Akıcı ve Doğal Bir Biçimde İfade Edebilme; Dili, Toplumsal ve Mesleki Yaşamda Esnek ve Etkin Şekilde Kullanabilme; Karmaşık Durumları, Alt Konularını Birbirleriyle Bağlayarak Açık ve Ayrıntılı Bir Biçimde Anlatabilme; Belirli Bakış Açılarını Özellikle Göstererek Konuşmayı Uygun Bir Şekilde Sonuçlandırabilme; Kendini Yazılı Olarak Açık ve İyi Yapılandırılmış Bir Şekilde İfade Edebilme; Görüşünü Ayrıntılı Biçimde Anlatabilme.

İNG 348 İngilizce VI 3+0 3,0

Televizyon Yayınlarını ve Filmleri Zorluk Çekmeden Anlayabilme; Kullanılan Üslup Farklılıklarını Algılama; İlgi Alanı İçinde Olmasalar Bile Herhangi Bir Uzmanlık Alanına Giren Makaleleri ve Teknik Bilgileri Anlayabilme; Düşünce ve Fikirlerini Açık ve Tam Olarak Anlatabilme ve Bunları Başarılı Bir Şekilde Başkalarının Konuşmalarıyla İlişkilendirebilme; Karmaşık Konularda Mektup, Kompozisyon ya da Rapor Yazabilme ve Önemli Konuları Ön Plana Çıkarabilme; Yazdığı Metinlerde Belirlediği Okuyucu Kitlesine Uygun Bir Üslup Seçebilme.

İNG 389 İngilizce V 8+0 8,0

Uzun Konuşmaları Takip Edebilme; Uzun ve Karmaşık Yazınsal Metinleri Anlayabilme; Kendini Akıcı ve Doğal Bir Biçimde İfade Edebilme; Dili Esnek ve Etkin Şekilde Kullanabilme; Karmaşık Durumları, Alt Konularını Birbirleriyle Bağlayarak Açık ve Ayrıntılı Bir Biçimde Anlatabilme; Belirli Bakış Açılarını Özellikle Göstererek Konuşmayı Sonuçlandırabilme; Kendini Yazılı Olarak Açıkça İfade Edebilme; Görüşünü Ayrıntılı Biçimde Anlatabilme.

İNG 390 İngilizce VI 8+0 8,0

Televizyon Yayınlarını ve Filmleri Kolayca Anlayabilme; Kullanılan Üslup Farklılıklarını Algılama; Herhangi Bir Uzmanlık Alanına Giren Makaleleri ve Teknik Bilgileri Anlayabilme; Düşünce ve Fikirlerini Açık ve Tam Olarak Anlatabilme; Karmaşık Konularda Mektup, Kompozisyon ya da Rapor Yazabilme; Yazdığı Metinlerde Okuyucu Kitlesine Uygun Bir Üslup Seçebilme.

İNG 433 İngilizce VII 3+0 3,0

Hızlı Konuşulan Dili Anlayabilme; Her Türlü Konuşma ve Tartışmaya Katılabilme; Deyimleri Anlayabilme; Konuları Açık, Akıcı ve Bir Üslup İçinde Her Duruma Uygun Anlatabilme; Açık, Akıcı Bir Üslupla Metinler Yazabilme; Mesleki Metinler Hakkında Özet Yazabilme.

İNG 434 İngilizce VIII 3+0 3,0

İnce Anlam Ayrıntılarını Doğru Olarak İfade Edebilme; Anlatım Zorluklarında Tekrar Ele Alma ve Yeniden İfade Edebilme; Dinleyenlerin Önemli Noktaları Algılamalarını Kolaylaştıracak Şekilde Mantıklı Konuşabilme; Bir Durumu İyi Yapılandırılmış Bir Şekilde Anlatan Etkili Mektuplar, Karmaşık Raporlar ya da Makaleler Yazabilme.

İNG 447 İngilizce VII 3+0 3,0

Hızlı Konuşulan Dili Anlayabilme; Hiç Zorlanmadan Her Türlü Konuşma ve Tartışmaya Katılabilme; Deyimleri Günlük Konuşma Dilindekiler de DAHil Anlayabilme; Konuları Açık, Akıcı ve Bir Üslup İçinde Her Duruma Uygun Anlatabilme ve Açıklayabilme; Açık, Akıcı Bir Üslupla Seçtiği Amaca Uygun Metinler Yazabilme; Mesleki Metinler ve Yazınsal Yapıtlar Hakkında Özet ve Eleştiriler Yazabilme.

İNG 448 İngilizce VIII 3+0 3,0

Akıcı Bir Şekilde Konuşabilme ve İnce Anlam Ayrıntılarını Doğru Olarak İfade Edebilme; Anlatım Zorluklarında Sorunsuz ve Fark Edilemeyecek Şekilde Tekrar Ele Alma ve Yeniden İfade Edebilme; Dinleyenlerin Önemli Noktaları Ayırt Etmelerini ve Bunları Algılamalarını Kolaylaştıracak Şekilde Konuşmayı Mantıklı Yapabilme; Bir Durumu İyi Yapılandırılmış Bir Şekilde Anlatan ve Böylece Okuyucunun Önemli Noktaları Ayırt Edip Algılamasına Yardımcı Olacak Etkili Mektuplar, Karmaşık Raporlar ya da Makaleler Yazabilme.

İSN 102 Halkla İlişkiler 3+0 3,0

Halkla İlişkilerin Tanımı ve Karmaşı; 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-ışitsel 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: Planlardan 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, Gerekliği belirtme, Kişi zamirleri, Edilgenlik, Eğer Bağlacı; Kısa Metinler: Biyografi, Resim anlatma, Olay anlatma.

İST 245 İstatistik 2+0 3,0

İstatistik Nedir?; İstatistiğin Önemi Tarihesi ve Kullanım Alanları; İstatistiğin Temel Kavramları: İşlevleri, Birim ve türleri, Değişken ve türleri, Kütle kavramı ve türleri, Örneklem ve örnekleme, Veri toplama-derleme çeşitleri ve değişkenlerin ölçülmesi; Seriler: Seri çeşitleri, Tek değişkenli seriler, Çok değişkenli seriler; Serilerin Grafik çizimleri: Grafik türleri; Merkezi Eğilim Ölçüleri; Duyarlı Ortalamalar: Aritmetik ortalama, Geometrik ortalama, Harmonik ortalama, Kareli ortalama ve alıştırmalar; Duyarlı Olmayan Ortalamalar: Medyan, mod ve alıştırmalar; Değişkenlik Ölçüleri: Değişim aralığı, Standart sapma, Varyans, Değişim katsayısı, Toplanma oranı ve toplanma eğrisi, Simetri ve basıklık ölçüleri; Regresyon ve Korelasyon: Regresyon nedir?, Bağımlı-bağımsız değişken tanımı ve en küçük kareler yöntemi; Korelasyon: Korelasyon katsayı hesabı ve alıştırmalar.

İST 320 Bilgisayar Uygulamalı İstatistik 1+2 4,0

SPSS'e Giriş: SPSS menülerinin tanıtımı, Veri girişi ve tanımlanması; Excel'den SPSS'e Veri Aktarımı; Excel'de Tabloların SPSS'e Girilmesi; SPSS'te Tabloların Elde Edilmesi ve Grafiklerin Çizimi; Betimleyici İstatistiklerin Elde Edilmesi ve Yorumlanması: SPSS ve Excel'de betimleyici istatistiklerin elde edilmesi; Veri Türetme ve

Orijinal Veriler Üzerinde Çalışma; SPSS'de Veri Analizinin Gösterilmesi: Normallik testi ve eksik veri analizi; Parametrik Testler: Tek örneklem t testi, Bağımsız çift örneklem t testi, Tek yönlü varyans analizi ve çoklu karşılaştırma testleri; Parametrik Olmayan Testler: Ki-Kare testi, Kruskal-Wallis H testi, Wilcoxon testi; Man Whitney U Testi; Basit ve Çoklu Doğrusal Regresyon; Faktör Analizi; Güvenilirlik Analizi; Grup Çalışmaları.

İŞL 103 İşletme Yönetimi **3+0 3,5**

Yönetim: Temel kavramlar, İşletmeler için önemi; Benzer Kavramlarla Karşılaştırma; Yönetim Biliminin Gelişimi: Klasik davranışsal, Modern yönetim yaklaşımları ve karşılaştırma, Yönetimde durumsallık yaklaşımı; Yönetim Sistemi: Özellikleri, İşletmeler için önemi; Planlama ve Karar Alma: Planlama süreci, Plan türleri; Organizasyon Kavramı: Özellikleri, İlkeleri, Organizasyon süreci, Planlama süreci ile karşılaştırma; Yönetimde Yetki ve Güç Kavramları: Özellikleri, İşletmeler açısından önemi, Yetki göçerimi; Denetim: Özellikleri, Denetim süreci; Yönetim Labirendi: Yöneticinin rolleri

İŞL 115 İşletmeciliğe Giriş **2+0 2,0**

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, Yabancı sermayeli işletmeler, Çok uluslu işletmeler, Küresel işletmeler; İşletmelerin İşlevleri: Yönetim, Pazarlama, Finans, İnsan kaynakları, Muhasebe, Halkla ilişkiler, Araştırma ve geliştirme; İşletmelerde Sayısal Karar Modelleri: Karar türleri, Karar ortamları, Başlıca sayısal karar türleri.

İŞL 151 Genel İşletme **3+0 3,0**

İşletme Kavramı ve İşletmelerin Özellikleri, Amaçları; Ekonomik Sistem, Arz, Talep, Mal ve Hizmet, Tüketim ve Tüketici, Girişim ve Girişimci, Yönetici, Özel Girişim, İşletmelerin Temel ve Özel Amaçları. İşletmelerin İşlevleri ve Gruplandırılması; Üretilen Mal ve Hizmet Çeşidi Yönünden İşletmeler, Üretim Amaçlarının Mülkiyetine Göre İşletmeler, Hukuki Yapılarına Göre İşletmeler, Ulusal Kökenlerine Göre İşletmeler, İşletmeler Arası Anlaşmalara Göre İşletmeler, İşletmelerin Gruplandırılmasındaki Diğer Ölçütler; İşletmelerin Kuruluşu; Kuruluş Kararının Oluşumu, Kuruluş Yerinin Belirlenmesi; İşletmelerin Büyümesi; Büyüme Nedenleri, Büyüme Biçimleri, Hukuki ve Ekonomik Açından Birleşme Türleri, İşletmelerde Küçülme. İş Ahlakı ve Toplumsal Sorumluluk; Etik Kavramı, İşletmelerde Etik Açından Sorgulanacak Davranışlar, Toplumsal Sorumluluk ve Etik, Etik Davranışların Sınıflandırılması. İşletmelerde Yönetim İşlevleri; Yönetim Kavramı, Planlama, Örgütleme, Yönelme, Denetim, İnsan Kaynakları Yönetimi.

İŞL 151 Introduction to Business (Genel İşletme) **3+0 3,0**

İşletme Kavramı ve İşletmelerin Özellikleri, Amaçları; Ekonomik Sistem, Arz, Talep, Mal ve Hizmet, Tüketim ve Tüketici, Girişim ve Girişimci, Yönetici, Özel Girişim,

İşletmelerin Temel ve Özel Amaçları. İşletmelerin İşlevleri ve Gruplandırılması; Üretilen Mal ve Hizmet Çeşidi Yönünden İşletmeler, Üretim Amaçlarının Mülkiyetine Göre İşletmeler, Hukuki Yapılarına Göre İşletmeler, Ulusal Kökenlerine Göre İşletmeler, İşletmeler Arası Anlaşmalara Göre İşletmeler, İşletmelerin Gruplandırılmasındaki Diğer Ölçütler; İşletmelerin Kuruluşu; Kuruluş Kararının Oluşumu, Kuruluş Yerinin Belirlenmesi; İşletmelerin Büyümesi; Büyüme Nedenleri, Büyüme Biçimleri, Hukuki ve Ekonomik Açından Birleşme Türleri, İşletmelerde Küçülme. İş Ahlakı ve Toplumsal Sorumluluk; Etik Kavramı, İşletmelerde Etik Açından Sorgulanacak Davranışlar, Toplumsal Sorumluluk ve Etik, Etik Davranışların Sınıflandırılması. İşletmelerde Yönetim İşlevleri; Yönetim Kavramı, Planlama, Örgütleme, Yönelme, Denetim, İnsan Kaynakları Yönetimi.

İŞL 205U İşletme Yönetimi **3+0 5,0**

Yönetim ve Yönetici: Yönetim ve yönetici, Profesyonel yönetici ve girişimci, İşletme yönetimi, Yöneticinin rolleri; Yönetimin Tarihsel Gelişimi: Klasik yönetim kuramı, Neoklasik yönetim kuramı; Modern Yönetim Kuramı: Sistem yaklaşımı, Durumsallık yaklaşımı; Planlama: Milyon, Amaçlar, Planlama sorunları ve çözüm yolları; Örgütleme: Örgütleme, Örgütleme ilkeleri, Örgüt yapıları; Yönelme: Liderlik, Motivasyon, İletişim; Koordinasyon ve Kontrol: Koordinasyon fonksiyonu, Koordinasyon teknikleri, Örgüt kültürü, Dengeli başarı göstergesi; Çağdaş Yönetim Teknikleri: Bilgi yönetimi, Çatışma stratejileri, Kriz yönetimi, Marka yönetimi.

İŞL 230 Yaşam Biçimi Girişimcilik **0+2 3,0**

Turizmde Girişimcilik; Girişimcilik Özellikleri; Girişimcilik Motivasyonları ve Engelleri; Hayat Tarzı Girişimcilik; Hayat Tarzı Girişimciliğin Özellikleri; Küçük Ölçekli Girişimcilik; Yerel Girişimcilik; İnovasyon Temelli Girişimcilik; Seminer: Misafir konuşmacı; Sosyal Sermaye Temelli Girişimcilik; Girişimcilik Başarı Faktörleri.

İŞL 301 İnsan Kaynakları Yönetimi **3+0 4,0**

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 değerlendirme, Ücret yöntemleri, Ücret araştırmaları; Diğer personel hizmetleri.

İŞL 301 Human Resources Management (İnsan Kaynakları Yönetimi) **3+0 4,0**

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 değerlendirme, 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.

İŞL 435 Getiri Yönetimi 3+0 4,0

Temel Kavramlar: Getiri yönetimi, Kısa tarihçe; Getiri Yönetiminin Bileşenleri; Getiri Yönetimi İçin Hazırlık: Getiri yönetimi stratejisinin oluşturulması; Arz, Talep ve Rekabet Analizi: SWOT analizi; Talep Kaynakları ve Rezervasyon; Pazar Bölümlendirme; Talebin İzlenmesi ve Faaliyetlerin Yönetilmesi: Talep düzeylerinin tahmini; Bölgesel Talebin İzlenmesi; Kapasite ve Fiyat Düzenlemeleri; Günlük Faaliyetlerin Yönetilmesi; Denetim ve Değerlendirme.

İTA 255 İtalyanca I 3+0 4,0

İtalyan Ses ve Vurgu Okunuşları; Eril ve Dişil Belirli, Belirsiz Harfi Tarifler; Kişi ve İşaret Zamirleri; 'Essere' ve 'Avere' Fiillerinin Kullanımları ve Çekimleri; Günlük Dilde Tanışma; Kendini Tanıtma; Diyaloglarla Okuma ve Anlama Becerilerinin Geliştirilmesi; Kişilerin Fiziksel ve Psikolojik Tanıtımı; Günler; Aylar; Yıllar; Saat Sorma; Rakamlar ve Sıra Bildiren Sayılar.

İTA 256 İtalyanca II 3+0 4,0

Basit ve Birleşik Edatlar; Geçmiş Zaman ve Bu Zamanda Düzenli ve Düzensiz Fiillerin Çekimi; Geçmiş Zamanda Nesne Alan ve Almağan Fiiller; Okuma Becerilerinin Geliştirilmesi; Paragraf ve Metin İncelemesi; Soru Kalıpları: Soru sorma alıştırmaları; İtalyan Kültürüne Genel Bakış ve Günlük Konuşma Dili ile Bağlantı Kurma.

İTA 357 İtalyanca III 3+0 4,0

Geçmişte Süreklilik Gösteren Olayları Anlatan Zaman; Bu zamanda Fiillerin Çekimi; Edatlar; Çift Zamirler; Fiillerin Çekimi; Edatlar; Çift Zamirler; İyelik Bildiren Zamirler ve Sıfatlar; Bir Bütünün Parçasını Anlatan Kelimeler; 'Ci' ve 'Ne' Partitiv lerinin Kullanımı; Edilgen Çatıda 'Si' nin Kullanımı, Edilgen Çatı, Nispi ve Ayıran Zamirler.

İTA 358 İtalyanca IV 3+0 4,0

Basit Gelecek Zaman; Gelecekte Belirli Bir Zamandan Evvel Tamamlanacak Hareket ve Durumu Anlatan Zaman; Bu Zamanda Fiillerin Çekimi; İşaret Zamirleri ve Sıfatları; Zarflar; Uzak Geçmiş Zaman; Bu Zamanda Fiillerin Çekimi.

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 paraziter 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 411 Otel Yönetimi 3+0 3,0

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 193 Kariyer Planlama 1+0 2,0

Kariyer Kavramı: Tanım, İlgili kavramlar; Kariyer Gelişim Kuramları; Kariyer Planlama: Özellikleri, İlkeleri, Aşamaları, Modelleri; Kariyer Yönetimi: Önemi, Amaçları, Kapsamı; Kariyer Geliştirme ve Stratejileri; Dünya'daki Kariyer Eğilimleri; Kariyer ile İlgili Güncel Sorunlar; Öz Geçmiş ve İş Mektupları Hazırlama; İş Görüşmesi ve Etkili Mülakat Teknikleri; Diksiyon ve Beden Dili; Sektör Günleri, Özel ve Kamu Sektörü; Sektör Günleri, Akademi; Sektör Günleri, Girişimcilik; Ders Değerlendirme ve Proje Detayları.

KÜL 195 Gönüllülük Çalışmaları 1+2 4,0

Yönetim ve Organizasyon Kavramları; Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi; Temel Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim ve Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler vd.); Gönüllü Çalışmalarla İlgili Proje Geliştirme ve Sahada Gönüllü Çalışmalara Katılım; Gönüllü Çalışmalarda Etik, Ahlakî, Dini, Geleneksel Değerler ve İlkeler; Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım; Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük; Göçmenler ve Gönüllülük.

KÜL 197 Kampüste Yaşam 0+2 4,0

Öğrenci Kulüplerine Üye Olma; Öğrenci Kulüplerinin Yönetim Organlarında Görev Alma; Öğrenci Kulüplerinin Gerçekleştirdiği Faaliyetlerde Görev Alma; Öğrenci Kulüplerinin Gerçekleştirdiği Faaliyetlere Katılma.

KÜL 199 Kültürel Etkinlikler 0+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.

KÜL 200 Yüz Yüze Kültürel Etkileşim 0+2 4,0

Anadolu Üniversitesi hakkında genel bilgiler: Kampüs gezisi; Kampüs faaliyetleri: Öğrenci Merkezi gezisi; Eskişehir hakkında genel bilgiler: Üniversite Caddesi, Porsuk Bulvarı, İsmet İnönü 1 Caddesi gezisi; Eskişehir'in yerel kültürü: Hamamyolu ve Odunpazarı gezisi; Eskişehir'in tarihi ve kültürel değerleri: İlçeler gezisi; Türkiye'nin tarihi ve kültürel değerleri: Türk Dünyası Uygulama ve Araştırma Merkezi gezisi; Yerel Yemek Kültürü: Yerel restoranlarda öğle ya da akşam yemeği; Eskişehir'de sahne sanatları: Opera gösterisi, tiyatro oyunu veya klasik müzik konserine katılım; M.S. 1000 yılına kadar Eskişehir ve Anadolu'nun durumu: Phaselis Antik Kenti Gezisi; Anadolu'da Türk varlığı,

Selçuklular, Beylikler Dönemi, Osmanlılar: Karacahisar Kalesi Gezisi; Milli Mücadele Dönemi ve Atatürk: Anadolu Üniversitesi Cumhuriyet Tarihi Müzesi Gezisi; Kampüste yedinci sanat: Sinema Anadolu Film gösterimi; Eskişehir'in doğal güzellikleri: Frig Vadisi gezisi; Eskişehir'de spor: Spor müsabakalarına katılım.

KÜL 402 Kültür - Sanat İşletmeciliği 2+0 3,0

Temel Kavramlar: Kültür, Sanat, Kültürel ve sanatsal metalar; Kültür ve Sanata Dayalı Ekonomiler: Deneyim ekonomileri, Makro sosyoekonomik ve kültürel koşullar, Devlet ve devletin kurumsal müdahaleleri; Kültürel Sermaye: Kültür, Sanat ve beğenin oluşumu, Ekonomik, Sosyal ve politik sermaye, Kültürel miras ve değerlendirilmesi; Kültür ve Sanata Mikro Yaklaşımlar: Kültür sanat işletmeleri ve işletmeciliği, Bir meta olarak kültür ve sanat eseri, Eleştirel okul ve kültür endüstrisi; Kültür Sanat İşletmeciliği ve Dünyadaki Uygulamalar; Kültür Sanata Dayalı Turizm Etkinliği: Kültürel hegemonya, Kültür ve sanat pazarlaması, Kültür sanat örgütlerinin aktör/yapı bağlamında değerlendirilmesi.

MAT 136 Genel Matematik 3+0 4,5

Sayılar: Sayılar, Aritmetik işlemler; Sayı Sistemleri: Ondalık sayılar, Ondalık sayılar ve rasyonel sayıların ondalık açılımı; Köklü ve Üslü Sayılar: Köklü sayılarla ilgili işlemler, Üslü sayılarla ilgili işlemler; Mutlak Değer Kavramı; Oran ve Orantı: Yüzde hesaplamaları; Birinci Dereceden Bir Bilinmeyenli Denklem ve Eşitsizlikler; Rasyonel Denklem; Birinci Dereceden İki ve Üç Bilinmeyenli Denklemler; Rasyonel İfadeler: Rasyonel ifadelerin işlemleri; Denklem ve Eşitsizlikler: Denklem sistemleri ve çözümleri; Fonksiyonlar: Fonksiyon kavramı, Bileşke ve ters fonksiyon kavramı; Ters Fonksiyon; Grafik Çizimi: Bazı özel fonksiyon grafikleri.

MAT 164 Temel Matematik 2+0 2,0

Kümeler ve Sayılar; Özdeşlikler; Denklemler ve Eşitsizlikler ile İşlemler; 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; Yararlı: 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, Uygarlık; 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, Argonatlar: Iason ve Medea.

MİT 314 Anadolu ve Türk Mitolojisi 3+0 4,0

Sümer Mitolojisi: Gılgamış Destanı, Mitsel Tufan, Sümer Mitolojisi'nin Batı mitolojisine olan etkisi; Anadolu Mitolojisi: Ana tanrıça, Anadolu kültürüne katkısı; Hitit Mitolojisi: Hititlerde din anlayışı, Huri ve Sümer mitlerinin etkisi, Likya ve Lidya Mitolojisi: Likya'da din anlayışı, Lidya'da din anlayışı, Mitolojik kahramanlar; Frigya Mitolojisi: Frigya'da din anlayışı, Mitolojik kahramanlar, Çeşitli mitlerden etkileşimi; Türk Mitolojisi: Eski Türklerde Tanrı kavramı; Şamanizm: Şaman kelimesi ve şamanizmin ortaya çıkışı; Eski Türk Destanları; Saka Destanları: Alper Tunga ve Şu Destanı.

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 kredileri, Teminat ve kefalet kredileri; Senet İşlemleri: Senet türleri, Senet işlemlerinin muhasebeleştirilmesi, Duran varlık işlemleri, Envanter işlemleri, Hatalar.

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 Düzeltmesi.

MUH 419 Finansal Muhasebe 3+0 4,0

İşletme ve İşletmelerin Sınıflandırılması; Muhasebe ve Muhasebe ile İlgili Taraflar; Bilanço Eşitliği; Finansal Karakterli İşlemler ve Bu İşlemlerin Bilanço Eşitliği Üzerinde Gösterilmesi; Belge ve Defterler: Kayıt düzeni; Tekdüzen Hesap Planı ve Hesapların Sınıflandırılması; Finansal Karakterli İşlemlerin Muhasebeleştirilmesi;

Mizanlar; Dönem İçi ve Dönem Sonu İşlemlerinin Bağlantısı; Yasal Düzenlemeler Çerçevesinde Değerleme Ölçüleri; Dönem Sonu İşlemleri; Dönem Sonu İşlemlerine İlişkin Bütünsel Örnek Çözümleri.

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 Uyma; 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 Etmenler; İnsan Cinselliği.

PSİ 201U Sosyal Psikoloji I 3+0 4,0

Sosyal Psikoloji Nedir?; Sosyal Algı: İzlenim oluşturma; Sosyal Biliş: Sosyal biliş ve şemaların kullanımı, Kalıp yargılar, Zihinsel kısayollar, Affetme; Sosyal Etki ve Sosyal Güç: Kültür-kültürleme-kültürlenme-kültürleşme, Uyum, Boyun eğme-itaat; Tutum ve Tutum Değişimi: Tutumun bileşenleri, Tutumların değişimine kuramsal yaklaşımlar, Tutumların ölçülmesi; Kişilerarası Çekicilik ve Yakın İlişkiler; Özgeci Davranış; Saldırganlık.

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 Turizm Pazarlaması 3+0 3,0

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

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 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.

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.

PZL 320 Etkinlik Pazarlaması 3+0 4,0

Etkinlik Sektörü, Etkinliklerin tanımlanması ve sınıflandırılması; Etkinlikleri Diğer Turizm Ürünlerinden Ayıran Özellikler; Etkinliklerin Paydaşları; Etkinlikler için Pazarlama Planları ve Stratejileri; Etkinliklerde Pazarlama Bilgi Sistemi; Etkinlik Ürünü; Etkinliklerde Dağıtım; Etkinliklerde Fiyatlama; Etkinliklerde Tutundurma; Etkinliklerde İnsan Etkinlik Süreçleri; Etkinliklerde Fiziksel Kanıtlar; Etkinliklerde Tüketici Davranışı; Etkinliklerin Etkileri.

REK 218 Rekreasyon Liderliği 2+0 3,0

Liderlikle İlgili Temel Kavramlar; Liderliğin Oluşumu, Liderliğin Doğal Yapısı, Liderliğin Tanımı; Hiyerarşik Kademe Liderlik; Liderlikle İlgili Yaklaşımlar, Özellikli Yaklaşımlar, Davranışsal Yaklaşımlar, Durumsal Yaklaşımlar, Liderlik Fonksiyonları; Liderlik İçin Gerekli Temel Özellikler; Liderlik Etkenlerini Etkileyen Değişkenler; Rekreasyon Liderliği; Çalışma Alanları, Rekreasyon Liderlerinin Sorumlulukları.

REK 412 Rekreasyon Yönetimi 3+0 5,0

Boş Zaman ve Rekreasyon Kavramı; Boş Zaman ve Rekreasyon Endüstrisi; Rekreasyon ve Yönetim Arasındaki İlişki; Yönetimin Rekreasyon Hizmetlerinde Yeri ve Önemi; Rekreasyon Yönetiminin Tanımı; Rekreasyon Yönetimi Gereksinimi; Rekreasyon Yönetiminin Fonksiyonları: Planlama, Örgütlenme, Koordinasyon, Yürütme, Kontrol; Rekreasyon Yönetiminde Liderlik; Rekreasyonda İnsan Kaynakları Yönetimi; Boş Zaman ve Rekreasyon

Pazarlaması; Rekreasyonda Hizmet Yönetimi; Rekreasyon Yönetiminde Çağdaş Eğilimler.

REK 421 Orienteering 1+2 3,5

Orienteering Tanımı, Amacı ve Kapsamı; Çevreci Bir Spor Olarak Orienteering: İlköğretim Okullarında öğretimi, Turizmde öğretimi; Uluslararası Orienteering Haritasının Özellikleri; Orienteering Pusulasının Kullanımı; Yarışma İçin Parkur Belirleme: Arazi Özellikleri, "IOF" Parkur Hazırlama Prensipleri; Kontrol Noktalarının Özellikleri; "CLUE" Kartları nedir? ve özellikleri nelerdir?; Zımbalama Tanımlamaları: IOF Onaylı Sistemler Nelerdir?; Klasik İğneli Zımba, "EMIT" Elektronik Zımbalama ve Zamanlama Sistemi; Sportident Sistem Tanımları; Orienteering Yarışması: Ekipman Özellikleri; Yarışmacı Özellikleri; Uluslararası Yarışma Kuralları ve Hakem Bilgisi.

REK 423 Engelli Gruplarda Rekreasyon 3+0 3,0

Engelliler için Rekreasyonun Anlamı ve Önemi; Engel Türleri, Sebepleri ve Sınıflandırılmaları; Rekreatif Etkinliklerin Engelliler Üzerindeki Etkileri; Engelliler için Rekreatif Etkinlikler: Sağlıkla ilgili fiziksel uygunluk egzersizleri, Ritmik hareketler ve dans, Su sporları, Eğitsel oyunlar, Kış aktiviteleri, Macera ve açık hava aktiviteleri; Hareket Deneyimlerini Uyarlama: Zihinsel, görme, işitme ve ortopedik engelliler için uyarlamalar; Engelliler için Rekreatif Etkinlik Programlama: Zihinsel, görme, işitme ve ortopedik engelliler için programlama; Genel Program Değerlendirme.

REK 429 Macera Rekreasyonu 3+0 4,0

Macera Rekreasyonunun Kapsamı ve Temel Kavramları; Macera rekreasyonunun yeri ve önemi; Macera Rekreasyon Çeşitleri; Macera Turizmi: Maceranın turizm ürünü olarak gelişimi, Macera turizmi faaliyetleri; Macera Turizminin Macera Rekreasyonlarıyla İlişkisi ve Risk, Macera turizminin yeni kavramları ve genişleyen kapsamı; Macera Turizminin Endüstriyel Boyutu; Macera ve Doğa Eğitimi: Macera ve doğa eğitimi programlarında örnek uygulamalar, Macera ve doğa eğitimi programlarının sorumlulukları; Okullarda macera ve doğa eğitimi uygulamaları.

REK 435 Terapötik Rekreasyon 0+2 3,0

Terapötik Rekreasyon: Tanım, Amaç ve önemi, Terapötik rekreasyonunun tarihi; Terapötik Rekreasyonunun Felsefesi; Terapötik Rekreasyonunun Yararları: Fiziksel, Bilişsel, Duyusal ve sosyal, Terapötik rekreasyonun süreçleri: Değerlendirme, Planlama, Uygulama ve değerlendirme, Özel gruplara metotların uygulanması: Uygulama yerleri, Modelleri ve yöntemleri, Terapötik rekreasyon için program tasarımı: Tedavi programı ve değerlendirme, Terapötik rekreasyonda liderlik.

RUS 147 Rusça I 6+0 6,0

Rus Dili Alfabesini Tanıma: Fonetik algılama; İsimlerin Cins Belirten Ekleri; Tanışma: El yazısı, Vurgulama, Fonetik çalışmalar; İsimlerin Çoğul Durumlarının Yapılışı; İyelik Zamiri; Kip Kalıpları; İsimlerin Çoğulları; Kayıt Formları; Görev Listesi; Fiil Çekimi; Geçmiş Zaman Kullanımı; Emir

Kipi ve Kullanımı; Gelecek Zaman Kullanımı; Sıfatların Tanıtımı; Telefon Konuşması Kalıpları.

RUS 148 Rusça II 6+0 6,0

Sahiplik Bildiren Kalıpları Kullanmak; Kompleks Cümleler Kullanarak Tanışmak;"?????", "???", "?????", "?????" Fiillerini Kullanarak Kompleks Cümleler Kurmak; Restoran İşletmelerinde Sipariş Diyalogları; Hareket Fiillerinin Kullanımı; Ölçü ve Miktarın Belirtilmesi; Zamanın Belirtilmesi; "-??" Sonekli Fiiller; Takvim Bilgileri: Günler, Aylar, Mevsimler; Yemek Öğünleri: Kahvaltı, Öğle yemeği, Akşam yemeği; Yol Tarifi; Telefon Konuşması Kalıpları; Dil Alıştırılmaları.

RUS 247 Rusça III 6+0 6,0

Uygulama: Havaalanı ve Havaalanı hizmetleri, Yol tarifleri; İsim Tamlaması; Şikayetler ve Sorunu Olan İnsanlara Yardım Teklif Etme; Sağlıkla İlgili Sorular; İsim Çekimleri: -i Hali, -de Hali, -den hali; Sıfat ve İyelik Zamirleri; "????, ??????" Fiilleri; Kısa Sıfatlar; Yer Bildiren Edatlar ile İsimler; Edilgen Anlatım; Edilgen Cümleler; Hikaye Okuma, Anlama ve Anlatma; Doğrudan ve Dolaylı Anlatım; Uygulama.

RUS 248 Rusça IV 6+0 6,0

Yol Tarifi; "?????-?????, ?????-?????" Fiilleri; Otelle İlgili Diyaloglar; Tıbbi Sorunlarla İlgilenme ve İlk Yardım; Dönüşlü Fiillerin Kullanımı; İsteş Çatılı Fiiller; Tam Dönüşlü Fiiller; Bitmiş-Bitmemiş Fiiller; Hava Durumu Tahminleri; Birleşik Cümleler; Emir Kipinin Cümlede Kullanımı; Seyahate Hazırlanmak; Hikaye Okuma, Hikayeyi anlama ve anlatma; Doğrudan ve Dolaylı Anlatım.

RUS 347 Rusça V 3+0 3,0

Misafirlerle İletişim Kurabilme; Rezervasyon Alma; Seyahat Acenteleri: Ulaşım araçları, Bilet satın alma-rezervasyon; Para Bozdurma; Bagaj Teslimi; Gümrük ve Pasaport Kontrolü; Seyahat Esnasında Çıkabilecek Sorunlar; Acil Durumda Yapılacaklar; Turizm Türleri; Uygulama; Metin İncelemeleri; Sözlü ve Yazılı Etkinlikler; Turizm Alanında İş İmkAnları: İş başvuru mektubu yazma, İş ilanlarına cevap verme.

RUS 348 Rusça VI 3+0 3,0

Antik Dünyanın Harikaları; Dünyanın Yeni Yedi Harikası; Rusya: Resmi semboller, Fiziki yapı, Nüfus, Politik yapı, İktisadi yapı ve kaynakları, Dini, Resmi ve dini bayramlar; Tarihteki Büyük İsimler: I. İgor (Kiev Büyük Knezi), I. Vladimir (Kiev Büyük Knezi), Rus Vaftizi, Aleksandr Nevski, IV. İvan (Rusya), İvan Susanin; I. Petro(Rusya), II. Katerina; Aleksandr Suvorov ve Mihail Kutuzov Rus-Bizans Savaşı (941); 18. Yüzyıldaki Osmanlı-Rus Savaşları; Rus Devrimi (1917).

RUS 447 Rusça VII 3+0 3,0

Rusya Turları: Moskova, Saint Peterburg; Novgorod, Rusya'nın Altın Halka; Kırım ve Artek, Kazan, Sibirya, Baykal, Kamçatka, Karelya, Solovki; Rus Masal Kahramanları; Rus Edebiyatı; Rus Ressamlar; Rus Besteciler; Rus Mimarları; Yöresel Mutfağı; Rus Geleneği; El Sanatları; Mikrominyatür ve Foberje Müzeler; Sergey

Dyagilev; Stanislavski Sistemi; Baykanur Uzay Üssü; Yuriy Gagarin; Ünlü Rus Bilim Adamları; Rus Spor Dalları.

RUS 448 Rusça VIII 3+0 3,0

Türkiye: Resmi semboller, Fiziki yapı, Nüfus, Politik yapı, Ekonomik yapı, Enerji ve kaynakları, İslam, Resmi ve dini bayramlar; Türkiye'de Yaz ve Kış Turizmi; İstanbul Turu: Minyatürk, Ayasofya, Sultan Ahmet Camii, Kariye Müzesi, Yerebatan Sarmıcı, Topkapı Sarayı, Dolmabahçe Sarayı, Mısır ve Kapalı Çarşı, Haliç ve İstanbul Boğazı, Kız ve Galata Kulesi; Tarihteki Büyük İsimler; Türk Geleneği; Türkiye'de Gastronomi Turizmi; Yöresel Mutfağı; Türk Kahvesi ve Çayı; El Sanatları; Türkü; Türk Destanları ve Masal Kahramanları, Gölge oyunu; Ata Sporları.

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 Çarpmasında İlk Yardım; Kırık, Çıkık 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; Pivotalar; Öne, Geriye sekizli (ocho); Blok; Sandwich; Gancho.

SAN 216 Rekreasyon ve Dans 0+2 3,0

Ritim ve Dans Tanımlarının Yapılması: Dansın tarihi gelişimi ve sınıflandırılması, Çeşitli adım formlarının çalışılması; Müziğe Uygun Adımlamalarla Kol Pozisyonlarının Çalışılması; Dansa Uygun Müzik Seçimi; Galop, Hoplama hareketleri; Hamleler, Esnetmeler ve bu hareketlerin çeşitli adım formları; Sıçrama ve Atlamalar, Dönüşler; Bağlantı Hareketleri: Çeşitli başlangıç pozları; Ferdi Olarak Kompozisyon Hazırlama; Barda Ayak, Kol

pozisyonlarının çalışılması; Yer Hareketleri ve Diziliş Şekilleri; Vals, Mambo, Cha cha adımlamaları; 2'li 4'lü Olarak Hareket Oluşturma; Grupla Kompozisyon Oluşturma; Diziliş Şekilleri ve Grup Olarak Kompozisyon Çalışması.

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 dini 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 408 Yaratıcılık 3+0 3,0

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

SHU 210 Bilet Satış 5+0 5,0

Bir Yolculuğun İncelenmesi ve Bilet kavramının Tanıtılması; Lokal Ücretlerin Belirlenmesi ve Uygulanması; Mil Artırımı Uygulamaları; Mil İndirimi Uygulamaları; Gidiş Dönüş Yolculuğunun Özellikleri; Gidiş-Dönüş Yolculuklarında Mil Hesaplama Sistemi; Satış ve Biletlemenin Yapıldığı Yere Göre Ücretleme Sistemleri; Sıtı Ücretleme Sistemi, Soto Ücretleme Sistemi; Sito Ücretleme Sistemi; Özel Ücretlerin Belirlenmesi; Karışık sınıflı Yolcular ve Ücretlerinin Belirlenmesi.

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 Mimarisini: Karahanlı, Gazneli ve Büyük Selçuklularda cami, Medrese, Kervansaray, Türbe, Saray ve diğer eserler; Antik Sanat: Arkaik, Klasik ve Hellenistik dönem Yunan mimarisini: Resim, Heykel ve küçük sanatlar; Anadolu Selçuklu Mimarisini: Cami, mescit ve medreseler; Osmanlı İmparatorluğu Mimarisini: Cami, mescit ve medreseler; Klasik Osmanlı Dönemi Mimarisini: Barok ve Ampir üslubu.

SNT 155 Sanat Tarihi 2+0 2,0

Uygurluk 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; Mimari ve Plastik Sanatlar Kavramlarının Açıklanması; 19-20.yy.'ın Toplumsal-Siyasal Ortamının ve Dönüm Noktalarının Sanata Etkileri ve Sonuçları.

SNT 201 İslam Sanatı 2+0 3,5

İslam Sanatı Kavramı: Coğrafi ve kültürel çevre sorunu; Tarihsel Süreç ve Başkalaşımalar; Erken İslam Geleneği; Kentleşme ve Mimari; Değişen Coğrafya ve Etkileyen Mimari Geleneği, Din ve Sanat, İktidar ve Sanat, Dogma ve Yaşayan Sanat, Emevi ve Abbasi Sanatı Örnekleme, Mimari ve İkonografik Okuma; Kuzey Afrika İslam Mimarisini; Tolunoğulları Mimarisini, Fatimi Mimarisini, Eyyubi Mimarisini, Memlük Mimarisini.

SNT 205 Bizans Sanatı I 2+0 5,0

Doğu Roma İmparatorluğunun Oluşumu: Tarihi coğrafyası, Akdeniz çevresinde kendinden önceki uygarlıkların Bizans'a gelen tarihsel, kültürel, siyasal mirası; Dinsel, Siyasal, Kültürel Nedenler-Sonuçlar; Başkent Kuruluşu; Anıtlar, Meydanlar ve Diğer Yapılar; Bizans Sanatının Kendi İçinde Tarihsel Dönemleri ve Üslupları; Bizans Sanatının Dinsel-Siyasal-Toplumsal Özellikleri; Akdeniz, Yakın-doğu ve Sasanî Sanatıyla İlişkiler; Bizans Sanatıyla İlgili Kaynaklar-Araştırmalar.

SNT 206 Bizans Sanatı II 2+0 5,0

Anadolu'da Bizans Sanatının Bölgelere Göre Yayılımı ve Örnekleri ve Bu Örneklerin Üslup, Tarihendirme, Değerlendirmeleri: Bizans mimarlığının bölümleri (dinsel, sivil, askeri), (Anadolu ve Anadolu dışı); Mimari Yapıtlarının Dönemlere Göre Plan Tiplerini Somut Örneklerle (Ören yerlerinde birebir uygulamalı) incelemeleri; Başkent Dışında Anadolu'da ve Dışında, Bölgelere Göre Yapıtların Üslupsal-Tarihsel-Estetik Değerlendirmeleri, Tarihendirme Denemeleri.

SNT 218 Klasik Osmanlı Mimarisini ve Mimar

Sinan 2+0 4,5

Tanım ve Kavramlar; Tarihi Çerçeve ve Klasik Osmanlı Coğrafyası; Klasik Osmanlı Dönemi'nde Kentler: Başkent ve taşra; Fatih Dönemi Mimarisini; II. Bayezid Dönemi Mimarisini; I. Selim Dönemi Mimarisini ve Kanuni Sultan Dönemi Mimarisine Giriş; Hassa Mimarlar Ocağı ve Mimar Sinan; II. Selim Dönemi Mimarisini; III. Murat Dönemi Mimarisini; Batılılaşma Dönemine Kadar Osmanlı Mimarisini ve Mimar Sinan.

SNT 301 Anadolu Selçuklu Sanatı I 2+0 3,0

Anadolu Selçuklu Dönemi Mimarisinin Gelişim Sürecini, Bu Sanatın Oluşmasında Rol Oynayan İç ve Dış Faktörlerle Birlikte Bir Bütün Olarak (Başlangıçtan Selçuklu Dönemi'ne kadar) Mimari Açısından Ele Alır; Anadolu'nun Tarih Evrelerini Karşılaştırmalı olarak değerlendirir; Anadolu Selçuklu Sanatının Mimari Formları Örnekler İle Alan, Kaynak, Form ve Malzeme Teknik Özellikleri İle Karşılaştırmalı Olarak İncelenir.

SNT 302 Anadolu Selçuklu Sanatı II 2+0 3,0

Anadolu Selçuklu Dönemi Süsleme Sanatı'nın Gelişim Sürecini, Bu Sanatın Oluşmasında Rol Oynayan İç ve Dış Faktörlerle Birlikte Bir Bütün Olarak Ele Alır; Anadolu'nun Tarih Evrelerini (Başlangıcından Selçuklu Dönemine kadar) Süsleme Sanatı Açısından Karşılaştırmalı Değerlendirmeler ile Ele Alır; Anadolu Selçuklu Sanatı'nın Süsleme Formları

Örnekler İle Alan; Kaynak, Form ve Malzeme Teknik Özellikleri İle Karşılaştırmalı Olarak İncelenir.

SNT 311 Türk El Sanatları I 2+0 3,0

Türk El Sanatları Kapsamında Seramik, Çini ve Maden Sanatlarının Tanımlanması; Eserlerin İşlevleri ve Kullanım Alanlarının Boyutları; Genel Anlamı İle Yüze Araştırmaları ve Bilimsel Kazılar Sonucu Ortaya Çıkarılan Eserlerin Yazılı Kaynakların Desteği İle Tarihi Süreç İçerisindeki Başlangıç Noktaları; Bu Sanat Dallarının Anadolu'daki Gelişimi, Malzeme Kullanımı, Yapım Teknikleri ve Süsleme Unsurlarının Çözümlemesi; Yurtiçi ve Yurtdışı Müze ve Özel Koleksiyonlardaki Eserlerin İncelenmesi.

SNT 312 Türk El Sanatları II 2+0 3,0

Türk El Sanatları Kapsamında Halı, Kilim ve Kumaş Sanatlarının Tanımlanması; Eserlerin İşlevleri ve Kullanım Alanlarının Boyutları; Genel Anlamı ile Yüze Araştırmaları ve Bilimsel Kazılar Sonucu Ortaya Çıkarılan Eserlerin Yazılı Kaynakların Desteği İle Tarihi Süreç İçerisindeki Başlangıç Noktaları; Bu Sanat Dallarının Anadolu'daki Gelişimi, Malzeme Kullanımı, Yapım Teknikleri ve Süsleme Unsurlarının Çözümlemesi; Yurtiçi ve Yurtdışı Müze ve Özel Koleksiyonlardaki Eserlerin İncelenmesi.

SNT 335 Osmanlı Sanatı I 2+0 4,5

14. Yüzyıl Osmanlı Türk Mimarisine Giriş: Erken devir yapıları ve diğer Anadolu Beylikleri ile karşılaştırılması, 15. Yüzyıl Osmanlı mimarisi, Anadolu ve Anadolu dışındaki yapılardan örnekler; Osmanlı Mimarisinde Dini, Askeri ve Sivil Yapılar: Fonksiyonlarına göre yapılarından tipler; 16. Yüzyıl Türk Mimarisi: Klasik devir mimari eserleri, Mimar Sinan ve eserleri, 14 - 16. Yüzyıllarda Osmanlı Mimarisinde süsleme; Taş, Ahşap, Çini ve Kalem İş Örneklere; Türk El Sanatları; Halı, Kumaş, Minyatür, Cam, Çini ve Seramik.

SNT 336 Osmanlı Sanatı II 2+0 4,5

17-18. Yüzyıl Osmanlı Mimarisi: Mimar Sinan'dan sonraki gelişme; Lale Devri ve Batı Etkili Üsluplar; Türk-Barok ve Rokokosu; 19. Yüzyıl ve Son Devir Osmanlı Mimarisi: Ampir ve Neogotik üslup örnekleri, Cami, Türbe, Medrese, Sebil, Çeşme, Han, Hamam, Saray, Kasır ve köşklere diğer yapı örnekleri; Türk Evlerinin Plan ve Plastik Karakteri: İstanbul-Anadolu'da ev konaklardan örnekler, Osmanlı yapılarında Batı etkili duvar resmi, Nakışlar; İstanbul ve Anadolu'dan örnekler; 18 - 19. Yüzyıllarda Türk Resminin Gelişimi: Yerli ve yabancı ressam; Türk El Sanatları: Halı, Kumaş, Minyatür, Cam, Çini ve seramik.

SNT 339 Erken Osmanlı Mimarisi 2+0 4,5

Tanım ve Kavramlar; Tarihi Çerçeve ve Erken Osmanlı Coğrafyası; Erken Osmanlı Dönemi'nde Kentliler ve Konar Göçerler: Osman Gazi Dönemi; Zaviyeler ve Zaviyeli Camiler; Orhan Gazi Dönemi Mimarisi; I. Murat Dönemi Mimarisi; Yıldırım Bayezid Dönemi Mimarisi; Fetret Devri ve Çelebi Mehmet Dönemi Mimarisi; II. Murat Dönemi Mimarisi; Osmanlı Devleti'nin Merkezileşmesi ve Mimaride Dönüşümler.

SNT 353 Erken Hıristiyan ve Bizans Mimarisi I 2+0 4,5

Geç Antik Çağ Sanatının kaynakları ve ana karakteri, Hıristiyanlığın ilk yüzyılları ve erken tarihli cemaat ibadethaneler, Roma İmparatorluk Dönemi Bazilikaları ve "bazilikal" plan tipinin evrimi, Erken Hıristiyanlık Dönemi İtalya, İsrail ve Anadolu kiliseleri, İmparatorluğun yeni başkenti İstanbul'un tarihi, fiziksel yapısı ve anıtları, Anadolu'da Erken Bizans Dönemi dini mimarlığının bölgesel (Bithynia, İonia, Lykia-Pamphylia, Kilikia ve Isauria) özellikleri, İstanbul'da İmparator İustinianus zamanına ait önemli yapılar, kubbeli bazilikal planın gelişimi, Suriye, İtalya ve Yunanistan'daki 6 yüzyıl mimarlık örnekleri.

SNT 354 Erken Hıristiyan ve Bizans Mimarisi II 2+0 4,5

İmparator İustinianus zamanından Orta Bizans Dönemine kadar Bizans Mimarisi, Karanlık yüzyıllar (7-8 y.y.) kilise mimarlığı ve haçvari naoslu planın gelişimi, İkonoklasm (Tasvir kırıcı) hareketinin neden ve sonuçları, Komnenoslar Dönemi Anadolu ve İstanbul yapıları, Kapalı Yunan haçı plan tipinin kökeni ve gelişimi, Orta Bizans Dönemi Yunanistan ve Balkan kiliseleri, Palaiologoslar Dönemi İstanbul yapıları ve mimari özellikleri; Orta ve Geç Bizans Dönemi anıtsal heykeli ve mimari süslemesi.

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 129 Serbest Zaman 2+0 2,0

Serbest Zaman Kavramının Etimolojik Kökeni: Tarihsel süreç içerisinde serbest zaman kavramında yaşanan değişimler; Farklı Disiplinlerde Serbest Zaman; Serbest Zaman Teorileri; Postmodern Dünyada Boş Zaman; Sınıf ve Serbest Zaman; Serbest Zamanın Anlamları; Serbest Zaman, Benlik, Kimlik; Serbest Zaman, Yaşam kalitesi, Yaşam tatmini; Toplumlar Serbest Zamanın Rolü; Serbest Zaman ve Toplumsal Kalkınma; Serbest Zaman ve Turizm İlişkisi.

SOS 155 Halk Dansları 2+0 2,0

İlkelerde Dans; İlk Uygarlıklarda Dans; Ortaçağ ve Rönesans'ta Dans; 18. ve 19. Yüzyıllarda Dans; 20. Yüzyıl Dansları; Bale; Türk Dansları; Halk Danslarının Oluşum Koşulları; Anadolu Halk Dansları: Anadolu halk danslarının kümelendirilmesi, Anadolu halk dansları eşlik çalgıları; Halk Danslarının Derlenmesi: Halk danslarını derleme yöntemleri, Halk danslarını derleme teknikleri, Halk danslarını derleme sorunları; Halk Danslarının Öğretimi: Türkiye'de halk dansları ve öğretimi, Halk danslarının eğitim ve öğretimi; Halk Danslarının Sahneye Uygulanması: Sahne, Sahne estetiği ve Koreograf, Oryantasyon ve Koreografi.

SOS 217 Sosyolojiye Giriş 3+0 3,0

Sosyolojiye Giriş; Sosyolojinin Araştırma Teknik ve Yöntemleri; Sosyolojinin Tarihçesi; Kültür; Toplumsallaşma; Aile Kurumu ve Akrabalık İlişkileri; Eğitim Kurumu; Siyasal Kurumlar; Nüfus; Toplumsal Gruplar; Toplumsal Tabakalaşma ve Değişme; Endüstrileşme; Endüstri Sonrası Toplumsal Gelişmeler ve Bilgi Toplum; Suç ve Toplum; Cinsiyet; Medya Kurumları; Toplumsal Eşitsizlik ve Fakirlik.

SOS 225 Eleştirel Düşünme 2+0 2,0

Eleştirel Düşünmeye Giriş: Akıl yürütme ve bilimsel düşünme, Argümanların tanımlanması ve değerlendirilmesi; Sahte Bilimsel Argümanların Yapısı; Benlik ve Farkındalık: Gerçek/Doğru nedir?; Bilme Yöntemleri ve Düşünme; Dil, Düşünme ve mantık: Düşünme hataları, Tümevarım ve tümdengelim; Kaynak Kullanımı ve Kaynak Güvenirliğinin Sinanması; Turizm ve Eleştirel Düşünme; Eleştirel Düşünme Kuramları; Eleştirel Düşünme Turizm İlişkisi.

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 sınıflanması; Sözlü Kültür Unsurları: Efsane, Halk hikayesi; Maddî Kültür Unsurları: El sanatları, Halk mimarisini; 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, Milli bayramlar, Kurumsal törenler; Kurumsal Protokol Etkinlikleri: Toplantı, Taşıt, Bayrak; Konuk ve Ziyaret: Davet protokolü, Ziyafet protokolü; Resmi Yazışmalarda Protokol Türleri: Protokol yazıları, Resmi yazılar.

STV 404 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.

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 106 İslam Tarihi 4+0 6,0

İslam Tarihinin Konusu ve İslam Tarihçiliği; Sami Irklar Araplar ve Güney Arabistan Devletleri: Güney Arabistan devletlerinin siyasi, sosyal, ekonomik, kültürel ve dinsel durumları; İslamdan Önce Kuzey Arabistan Devletleri: Kuzey Arabistan devletlerinin siyasi, Sosyal, Ekonomik, Kültürel ve dinsel durumları; İslamiyetten önce hicaz bölgelerinin siyasi, Sosyal, ekonomik, Kültürel ve Dinsel Durumları: Hicaz'da İslamdan Önce Tek Tanrı İnancı; İslamın Doğuşu ve Yayılışı: Hz.Muhammed dönemi; İslam Yayılışı Sırasında Arapların Komşularının Durumu; İslamın Arabistan Sınırları Dışında Yayılması.

TAR 114 Frig Uygarlığı 2+0 4,0

Frig Devleti ve Uygarlığı: Frigya bölgesi ve coğrafyası, Frig siyasi tarihi, Friglerin kökeni, Frig Devletinin kuruluşu, Frig Devletinin genişlemesi, Frig Devletinin Sonu; Frig Uygarlığı: Friglerde toplum yapısı, Friglerde dinsel yaşam, Frig dili ve yazısı, Friglerde mimarlık, keramik, maden işçiliği ve Frig el sanatları; Friglerin Batı Anadolu ve Hellas ve Mezopotamya Devletleri İle İlişkileri.

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 203 Bizans Tarihi 3+0 5,0

Erken Bizans Devleti'nin Gelişmesi (324-610); Hıristiyanlaştırılan İmparatorluk Romanum, Germen Kavimleri Göçü ve Mezhep savaşları dönemi; I. Justinianus Reformları ve Başarısızlığı; Herakleios Hanedanı ve Bizans Devleti'nin Yenilenme Çabaları (610-717); Makedonya Hanedanı Dönemi (843-1025); İkonoklazm Bunalım Devri (711-843); Başkent Memurlar Asalet Sınıfı Dönemi (1025-1081); Orta Bizans Devlet Sisteminin Çöküşü: VIII. Michael ve Bizansın Canlanması; Küçük Devlet Olarak Bizans; Sırp Egemenliği ve İç Savaşlar Dönemi; Balkanların Osmanlılar Tarafından Fethi ve Bizansın Vassallığı; Devletin Çöküşü.

TAR 205 Dinler Tarihi 2+0 4,0

İlkel Dinler: Dinka, Maori, Ga, Ainu; Çin Dinleri: Konfüçyüsçülük, Taoizm, Buddizm; Hint Dinleri: Hinduizm, Buddizm, Caynizm, Parsilik, Sih; Musevilik; Hıristiyanlık; İslamiyet; Diğer İnanışlar: BATınilik, Brahmanizm, Dineveriyye, Karmatilik, KerrAmiler, Maniheizm, Mecusilik, Nastürilik, MilkAilik, Yakubilik, Aryüsilik, Puta tapıcılık, SABİilik, SAMirilik, Sûfilik, Şamanizm, Şiilik, Alevilik, Bektaşilik, Vişnuizm, Zerdüştlük.

TAR 206 Osmanlı Tarihi (1300-1520) 4+0 5,0

Osmanlı Devletinin Kuruluşu: Orhan Gazi, I.Murat, Yıldırım Beyazıt dönemi ve Anadolu birliğinin sağlanması; Fetret Devri: Ankara savaşı sonrasında iç durum ve taht kavgaları, Çelebi Mehmet ve Osmanlı Devletinin toparlanması, Düzmece Mustafa olayı, Simavna kadısı Şeyh Bedrettin ayaklanması; II.Murat Dönemi; İstanbul Kuşatması ve Anadolu'daki Gelişmeler: Eflak prensliği, Macaristan ve Venedik ilişkileri, Karaman seferi, 2.Kosova savaşı; Fatih Dönemi: İstanbul'un fethi ve sonuçları, Fatih'in Batı siyaseti, Fatih'in Karadeniz siyaseti, Fatih'in ölümü; II.Beyazıt Dönemi: Beyazıtın tahta geçmesinde Cem olayı.

TAR 211 Roma Tarihi 3+0 5,0

Roma Tarihinin Kaynakları; Coğrafi ve Kronolojik Sınırlar; Etrüskler ve Krallık Dönemi; Sosyopolitik ve Sosyoekonomik Yapı; Res Publicae; Akdeniz Gücü Olarak Roma; Diploması ve Ordu; Patricii ve Pleb Mücadelesi, Hukuk; Yeni Toplumsal ve Ekonomik Yapı; Roma Cumhuriyeti'nin Düşüşü; Augustus Çağı ve Pax Romana, İmparatorluk kültürü; İmparatorluğun Gelişmesi ve Kentler; Roma'da Toplumsal, Ekonomik ve Kültürel Yaşam, Latin edebiyatı, Mimarlık ve mühendislik, Felsefe; İmparatorluğun Dönüşümü; Pagan İmparatorluktan Hıristiyan İmparatorluğa; Gerileyiş ve Çöküş Süreci; Roma'nın Mirası

TAR 218 Türklerde Din 2+0 4,0

Orta Asya Pagan Kültürü ve İnanışları; Türk Yaşam Biçimleri ve Türk Folkloru; Müslümanlıktan Önce Türklerde Din: Şamanizm, Şamanizm ve Türk kültürü, Budizm; Çin

Mitolojisi: Çin felsefesi; Hint-Tibet Budizmi; Zerdüştlük, Maniheizm; Hıristiyanlık; Musevilik; Türkler ve Müslümanlık: İslamiyetin yayılması aşamasında Türk coğrafyası, Kültürü ve inançlarının durumu, Sünni İslam, Sünni İslamın Türklere bakışı, Alevilik, Bektaşilik.

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 303 Osmanlı Tarihi (1520-1730) 4+0 5,0

Kanuni Sultan Süleyman'ın Tahta Geçışı: Belgrad ve Rodos'un alınması, Macaristan seferleri; Birinci Viyana Kuşatması; Osmanlı Avusturya ilişkileri; Osmanlı Avusturya Antlaşmasının İmzalanması; Fransa'ya Ticari Ayrıcalıkların Sağlanması; Osmanlı İran ilişkileri: Osmanlı Safevi Andlaşmasının imzalanması; Osmanlı-Portekiz ilişkileri ve Hind seferleri; II.Selim Dönemi: Sokullu Mehmed Paşa ve kanal açma girişimi, Kıbrıs'ın fethi, İnebahi yenilgisi, Donanmanın yeniden kurulması; III. Murad Dönemi: Avusturya seferi, III. Mehmed'in başa geçmesi, Egri ve Haçova seferleri, Osmanlı Devletinin gerileme nedenleri.

TAR 304 Osmanlı Tarihi (1730-1908) 4+0 5,0

III. Selim Devri Siyasal Olayları: Mısır sorunu, Osmanlı - Fransız ve Osmanlı - İngiliz ilişkileri; II.Mahmut Devri Siyasal Olayları: Bükreş Antlaşması, Osmanlı- Rus Savaşı, Edirne Antlaşması, Osmanlı-Fransız ilişkileri, Mısır sorunu; Tanzimat Devri Siyasal Olayları: Tanzimat ilanı, Mısır sorunu, Osmanlı - Avrupa ilişkileri ve Macar Mültecileri sorunu, Kırım sorunu, Osmanlı-Avrupa ilişkileri ve Paris Antlaşması, Lübnan olayları, Girit sorunu; Meşrutiyet Devri Siyasal Olayları: Meşrutiyetin ilanı, Osmanlı-Rus Savaşı, Ayastefanos ve Berlin Antlaşmaları.

THU 203 Topluma Hizmet Uygulamaları 0+2 3,0

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 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 104 Turist Rehberliğine Giriş ve Meslek Etiği 3+0 3,0

Seyahatin ve Turist Rehberliğinin Gelişimi: Turların sınıflandırılması; Tur Yönetimi: Planlama, Fiyatlama; Turda Görevli Elemanlar; Turist Rehberliği: Mesleki sorunlar, Turist rehberlerinin rolleri; Turist Rehberlerinin Nitelikleri: Liderlik, Sosyal ve iletişim becerileri; Rehberlik Örgütleri; Etik İlkeleri ve Türleri; Etik Faktörleri; Etik Sorunlar; Turizm Endüstrisinde Tüketici Hakları.

TRR 301 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 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 302 Turizm Rehberliği Seminerleri 2+0 3,0

Turist Rehberliği Mesleği; Turist Rehberlerinin Mesleki Sorunları; Bölgesel ve Ulusal Rehberlik Konusunda Uzmanlaşma; Meslek Etiği ve Rehberlerin Sorumlulukları: Seyahat acentası ve turist rehberi ilişkisi; Turist Rehberlerinin Rekreasyon Liderliği; Turist Rehberleri Birliğinin Yapısı ve İşleyişi; Uzman Rehberlik ve Benzeri Konular Üzerinde Düzenlenecek Tartışmalar ve Konferanslar, Seminerler.

TRR 303 Doğada Yaşam 0+2 2,0

Doğada Yaşamın Temel Kuralları; Doğada Kullanılan Temel Ekipmanların Tanıtımı; Kişisel Ekipman Seçimi ve Kullanımı; Barınma (Kampçılık); Beslenme; Giyinme; Doğada Yürüyüş Teknikleri; Vahşi ve Zehirli Hayvanlar; Navigasyon; Doğada Yön Bulma Yöntemleri; Rota Planlama; Acil Durumlar ve İlk Yardım Prensipleri; Ekip Çalışması ve Kuralları; Doğada Dikkat Edilmesi Gereken Toplumsal Değerler; Liderlik Yetisi Kazanma; Doğada Kendi Kendine Yetebilme; Atların Doğadaki Davranışları;

Atların Hayati Belirtileri; Arazide Ata Biniş Kuralları; Arazi Binişinde At için Gerekli Malzemelerin Seçimi ve Kullanımı.

TRR 304 Kampüs Rehberliği 0+2 3,0

Drama Eğitimleri; Diyafram ve Diksiyon Eğitimleri; Sosyal Davranış ve Protokol Eğitimleri; Yunus Emre Kampüsü Hakkında Eğitimler; İki Eylül Kampüsü Hakkında Eğitimler; Üniversite Hakkında Eğitimler; Kampüs Turu Tanıtım Materyallerinin Hazırlanması; Anadolu Üniversitesi ile İlgili Tanıtım Metinlerinin ve Sunumlarının Hazırlanması; Fakülteler ile İlgili Tanıtım Metinlerinin ve Sunumlarının Hazırlanması.

TRR 306 At ve Ahır Bakımı 0+3 3,0

At ve Ahır Bakımına Giriş: Temel kavramlar; Atçılık Tesis Tanıtımı: Tesiste çalışma düzeni, Tesislerde uyulması gereken kurallar, Ata yaklaşma kuralları; Atlarda Fiziksel Kontrol: Atlarda sağlık durumunun değerlendirilmesi, Atlarda temel ilk yardım ve pansuman, Atlarda kötü davranış ve nedenleri; Atların Temel Bakımı (Tımar): Atların çalışma öncesi bakımları, Atların çalışma sonrası bakımları.

TRR 308 Binicilik 0+6 6,0

Safari İçin Kullanılacak Atın Sahip Olması Gereken Özellikleri; Atların Çalışma Alanları ve Özellikleri; Donatım ve Ekipmanlar: Biniş için gerekli olan at ve binici donatımları, At ve binici ekipmanları; Atlarda Yürüyüş Şekilleri; Binicilikte Ata Uygulanan Yardımlar; Binicilik: Denge, Uyum ve yumuşaklık; Atla Dengeli Bir Biçimde Hareket Etme ve Binicilik Hissinin Geliştirilmesi.

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 406 Rehberlik Bitirme Tezi 2+4 8,0

Turist Rehberliği; Turizm İşletmeleri ve Rehberler Arasındaki İlişkiler; Ülke Tanıtımı; Turistik Destinasyonların Tanıtımı ve Çekiciliklerinin Arttırılması; Kültür Turizmi; Turist Rehberlerinin Güncel Sorunları; Dış Turizm ve Turist Rehberlerinin Rollerini; İç Turizm ve Turist Rehberlerinin Rollerini; Turizm Çeşitlendirmesi ve Turist Rehberlerinin Uzmanlaşması vb. Konularda Öğrencilerin Bilimsel Düşünme ve Araştırma Becerileri Geliştirerek Tez Hazırlama.

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 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 143 Engelsiz Turizm 3+0 4,0

Temel Kavramlar: Engellilik ve turizm; Engelsiz Turizmin Tarihi; Engelsiz Turizmin Dünya'daki Yasal Düzenlemeleri; Engelsiz Turizmin Türkiye'deki Yasal Düzenlemeleri; Görme Engelli ve Turizme Katılımı; İşitme Engelli ve Turizme Katılımı; Bedensel Engelli ve Turizme Katılımı; Zihinsel Engelli ve Turizme Katılımı; Ulaşılabilir Turizm Faaliyetleri: Engel türlerine göre sorunların belirlenmesi: Sorun tanımı; Amaçlar; Önem; Değişmesi Gerekli Koşullar; Çözümleme Teknikleri; Ulaşılabilir Destinasyonun Planlama Süreci: Şehrin ulaşılabilir destinasyon faaliyet raporunun hazırlanması.

TRZ 145 Genel Turizm Bilgisi 2+0 2,0

Temel Kavramlar: Turizm ve turist, Turizmin tanımı; Turizm Türleri: Katılan kişi sayısına göre, Katılanların yaşına göre, Katılanların sosyo-ekonomik durumuna göre, Katılanların amacına göre; Turizmin Gelişmesine Etki Eden Faktörler; Turizm Endüstrisi: Turizm arz ve talebi, Turistik ürünü oluşturan unsurlar; Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre ile İlişkisi; Türkiye'de Turizm Endüstrisi.

TRZ 145 Introduction to Tourism (Genel Turizm Bilgisi) 2+0 2,0

Temel Kavramlar: Turizm ve turist, Turizmin tanımı; Turizm Türleri: Katılan kişi sayısına göre, Katılanların yaşına göre, Katılanların sosyo-ekonomik durumuna göre, Katılanların amacına göre; Turizmin Gelişmesine Etki Eden Faktörler; Turizm Endüstrisi: Turizm arz ve talebi, Turistik ürünü oluşturan unsurlar; Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre ile İlişkisi; Türkiye'de Turizm Endüstrisi.

TRZ 151 Turizm İşletmelerinde Kariyer Geliştirme 2+0 2,0

Kariyer Geliştirme: Kariyer kavramı, Kariyer basamakları, Kariyer geliştirme sistemi; Kariyer Planlama: Kendini tanıma, Kariyer araştırması: Ulaştırma ve seyahat işletmelerinde kariyer imkAnları; Konaklama İşletmelerinde Kariyer İmkAnları; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kariyer İmkAnları; Diğer Kariyer İmkAnları; İş Başvurusu Süreci: Öz geçmiş hazırlama, Psikometrik testler, Mülakat teknikleri; Zaman Yönetimi; İş-Yaşam Dengesi; Kariyer Yönetimi.

TRZ 269 Ekoloji ve Turizm 3+0 3,5

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 281 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 283 Turizm Psikolojisi 2+0 2,0

Temel Kavramlar: Turist psikolojisi, Davranış ve deneyim; Turist Motivasyonuna Yaklaşımlar: Seyahat motivasyonuna tarihsel ve güncel yaklaşımlar; Turist Davranışının Psikolojik Bileşenleri; Turizmin Psikolojik Faydaları, Turist kategorileri; Turistin Sosyal Rolü: Serbestlik, Empati, Sempati, Kendilik, Düzenleyici eylemler; Turistler ve Yerel Halk Arasındaki Sosyal Etkileşim: Yerel halkın turist algıları, Turistlerin yerel halk algısı; Turizm ve Mizah.

TRZ 285 Bireysel Doğa Aktiviteleri 2+2 3,0

Bireysel Doğa Aktivitelerine Giriş; Doğaya Gitme Güdülleri; Doğaya Yönelim; Doğa Deneyimi; Rekreatif Liderlik; Bisiklet Lideri; Yakala Bırak Lideri; Yürüyüş Lideri; Dünya Gezinleri Lideri; Dağcılık Lideri; Dalış Lideri; Deneyim Aktarımı Sunumları: Doğa yürüyüşleri, Kuş ve botanik gözlemciliği, Hobi bahçeleri, Dağcılık ve mağaracılık, Hava sporları, Sportif balıkçılık, Tohum ve ağaç dikme, Defne avı oyunu, Bisiklet sporları.

TRZ 291 Turizmde Çocuk Dostu Uygulamalar 2+0 3,0

Çocuklara Yönelik Pazarlama: Çocuklara yönelik pazarlamanın gelişimini hızlandıran unsurlar, Çocukların "tüketici" olma süreci; Çocukların Oluşturduğu Pazarın Bölümlendirilmesi; Çocuklara Yönelik Ürün Geliştirme; Çocuklara Yönelik Pazarlamada Tutundurma; Çocuklara Yönelik Pazarlama Araştırması: Çocuklardan veri toplamada kullanılabilir yöntemler, Çocuklardan veri toplamada karşılaşılan güçlükler; Aile Turizmi; Çocuk Dostu Turizm ve İşletmecilik Anlayışına Yansıması: Çocuk dostu otel kavramı, Turizm işletmelerinde çocuk dostu turizm kapsamındaki uygulamalar, Çocuk dostu turizm kapsamında çocuk güvenliği ve sağlığı; Çocuklara Ulaşmada Etkili Yol: Çocuk Kulüpleri.

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

Rekreatif 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 304 Turizm Politikası ve Planlaması 3+0 3,0

Turizmle ilgili temel kavramlar; Turizm Politikasının Tanımı ve Özellikleri: Turizm politikasını oluşturan unsurlar, hedefleri; Turizm Planının Tanımı: Turizm planlamasının amaçları, Hazırlanmasında ve yürürlüğe konulmasında dikkate alınacak hususlar; Turizm Kenti Olmanın Vazgeçilmez Koşulları; Turizm Planlaması Bakımından Turistik Bölgelerin Yaşam Eğrileri; Turizm Endüstrisinde Yatırımlar; Türkiye'de Turizme İlişkin Yasal Düzenlemeler; 2000 Yılında ve Ötesinde Turizm Pazarlamasında Belirecek Ana Eğilimler; Turizmde Politika ve Planlama Sorunları; Gümrük Birliğine Giriş Süreci: Türk Turizm Sektörüne Etkileri.

TRZ 305 Turizm Sosyolojisi 3+0 3,0

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 4,0

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 şikayetleri, Müşteri ilişkileri süreci; Halkla ilişkiler: Halkla ilişkiler süreci, Kullanılan iletişim araçları; Animasyon: Boş zaman, Rekreatif, 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 Seyahat İşletmeciliği 3+0 3,0

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

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 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 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; Turizmi 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 318 Turizmde Sektörel İlişkiler 2+0 3,0

Küreselleşme ve Turizm İlişkisi; Turizmde Son Gelişmelere Bağlı Ortaya Çıkan Sorunlar ve Fırsatlar; Turizmdeki Son Gelişmelerin Ortaya Çıkardığı Sorun ve Fırsatların Turizmin Alt Sektörlerine Etkileri: Son gelişmelerin seyahat sektörüne etkileri, Son gelişmelerin konaklama sektörüne etkileri, Son

gelişmelerin yiyecek-içecek sektörüne etkileri, Son gelişmelerin ulaştırma sektörüne etkileri.

TRZ 352 Turizm Mevzuatı 3+0 4,0

Toplumsal Yaşam ve Seyahati Düzenleyen Kurallar; Kıyıların Kullanımı; Turizm Teşvikleri; Turizm Tesislerinin Nitelikleri ve Belgelendirilmesi; Turizm İşletmelerinin Bakanlıkla, Birbirleriyle ve Müşterileriyle İlişkileri; Turizm Alan ve Merkezlerinde Yer Alan Termal Sularının Kullanımı; Kara Suları Seyir Esasları; Seyahat Acenteleri ve Seyahat Acenteleri Birliği Kanunu; Turist Rehberliği Kanunu; Av Kanunu; Bakanlık Teşkilat ve Görevleri; İş Yeri Açma ve Çalışma; Tüketicilerin Korunması.

TRZ 353 Uluslararası Turizm İşletmeciliği 3+0 4,0

Temel Kavramlar: Yerellik, Bölgecilik, Uluslararasılık, Küreselleşme; Uluslararası Turizmin Gelişimi: Küreselleşme dönemleri; Farklı Kıtalarda Turizm Uygulamaları: Asya turizmi, Avrupa turizmi, Amerika turizmi; Uluslararası Turizmin Sınırları: Ekonomik sınırlar, Sosyokültürel sınırlar, Politik sınırlar; Uluslararası Turizmin Geleceği: Beklentiler ve politikalar.

TRZ 354 Kongre ve Etkinlik Yönetimi 3+0 4,0

Kongre ve Etkinlik Yönetimine Giriş; Toplantı Sektörü; Turistik Bölge Yönetimi; Uluslararası Kongrelerin Yönetimi ve Pazarlanması; Otel İşletmelerinde Toplantı hizmetleri; Özel Etkinlikler; Ticari Sergi ve Fuarlar; Bilgi Teknolojileri ve Toplantı Yönetimi; Otel İşletmelerinde Toplantı Yönetimi; Etkinlik Hizmetleri ve İnsan Kaynakları Yönetimi; Toplantı Hizmetlerinin Geleceği.

TRZ 355 Bilgisayarlı Önbüro Yönetimi 2+2 4,0

Giriş; Otel işletmesi ve ön büro bölümü; Rezervasyon: Pazar bölümleri ve rezervasyon kaynakları, Birey ve grup rezervasyonları; Konaklama: Giriş ve konaklama hizmetleri; Müşteri Hesapları: Müşteri harcamalarının takibi, Faturalama; Satılabilir Oda Sayısının Bulunması: Oda satış fiyatının hesaplanması; Tahmini Bütçe Hazırlanması; Aracılarla Satış: Acente ve tur operatörleriyle satış, Online dağıtım kanalları; Öğrencilerle Otel Gezisi; Getiri Yönetimi: Getiri yönetimi uygulama aşamaları; Denetim ve Performans Değerlendirme.

TRZ 356 Kat Hizmetleri Yönetimi 2+2 4,0

Kat Hizmetleri Departmanının Tanımı ve Organizasyonu; Kat Hizmetleri Departmanında İnsan Kaynakları; Kat Hizmetleri Departmanında Planlama; Kat Hizmetleri Departmanında Kontrol; Kat Hizmetleri Departmanında Bütçeleme ve Dekorasyon; Kat Hizmetleri Departmanında Hijyen ve Güvenlik; Kullanılan Araç ve Gereçler, Malzemeler, Oda tipleri; Temizlik Çeşitleri ve Oda Temizliği; Kat Hizmetleri Departmanında Kullanılan Araç ve Gereçlerin Anlatımı İçin Kat Hizmetleri Yöneticisinin Davet Edilmesi; Banyo Temizliği ve Genel Temizlik; Kat Arabası ve Kat Ofisi; Çamaşırhane; Kat Hizmetlerinde Bilgisayar Uygulamaları; Departmanın Tanıtımı İçin Otele Teknik Gezi.

TRZ 357 Turizmde Ergonomi 2+0 3,0

Temel Kavramlar: Ergonomiye giriş, İnsan; Bilgisayar, Makine, Alet uyumu, Yorgunluk kavramı; Turizm İşletmelerinde Ergonomi: Çalışma ortamında ergonomi, Antropometri, Turizm işletmelerinde ergonomik tasarımlar; Yazılımlar; İş Yerinde İyileştirme: Ergonomik olmayan tasarımları tespit etme, Tasarımda uygunsuz kısımların iyileştirilmesi, Yeniden tasarlama; Takım Çalışmaları; Son Değerlendirme.

TRZ 358 Dijital Turizm 2+0 3,0

Dijital Çağ ve Dijital Kültür; Dijital Kanallar: İletişim, Bilgiye erişim, Ticaret; Dijital Devrimin Etkileri: İşletmeler üzerindeki etkileri, Tüketiciler üzerindeki etkileri; Dijital Deneyim ve Yenilikçi Hizmet Tasarımı; İnternetin Gelişimi ve Turizm Endüstrisi; Turizmde Yeni Pazarlama Stratejileri: İnternet ve sosyal medya; Teknoloji, Üretim ve tüketim ilişkisi; Konaklama İşletmeleri ve Dijital Kanallar; Seyahat İşletmeleri ve Dijital Kanallar; Ulaştırma İşletmeleri ve Dijital Kanallar; Yiyecek-İçecek İşletmeleri ve Dijital Kanallar; Destinasyonlar ve Dijital Kanallar; Rekreatif Etkinlikler ve Dijital Kanallar.

TRZ 359 Yaratıcı Şehirler 2+0 3,0

Yaratıcı Şehirlerin Tanımı ve Yaratıcı Şehirlerin Analizi; Yaratıcı Ekonomi; Yaratıcı Sınıf Paradigması; Neo-Liberal Ekonomi ve Yaratıcı Endüstriler; Yaratıcı Endüstrilerin Sınıflandırılması; Yaratıcı Turizm (Anlam ve Kökeni); Yaratıcı Turizm Güdülleri ve Tüketici Davranışı; Yaratıcı Deneyim Modeli ve Bileşenleri; Yaratıcı Şehirler ve Yerel Kalkınma; MekAn Ruhü; Yaratıcı Şehirler ve Yaşanabilir Toplumlar; Kümeleme, Ağlar ve yaratıcılık.

TRZ 361 Dünya Mutfak Kültürü 3+0 4,0

Mutfak Kültürüne Giriş: Mutfak kavramı, Mutfak kültürünün özellikleri, Mutfak tarihi; Dünya Mutfak Kültüründen Örnekler ve Mutfak Kültürü Özellikleri: Fransız mutfağı, İtalyan mutfağı, İspanyol mutfağı, İngiliz ve Balkan mutfağı, İskandinav ve Rus mutfağı, Orta ve Kuzey Amerika mutfağı, Meksika mutfağı, Güney Amerika ülkeleri mutfağı, Çin mutfağı, Hint mutfağı, Japon mutfağı, Kore mutfağı, Güney Doğu Asya mutfağı, Afrika mutfağı, Orta Doğu mutfağı, Türk mutfağı.

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 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 İşletmelerde 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 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 431 Proje Hazırlama ve Yönetimi 1+2 4,0

Proje Hazırlama ve Temel Kavramlar; Proje Yönetimine Giriş: Proje tanımı, Projenin bileşenleri; Projenin Başlatılması: Projenin doğası ve amacının belirlenmesi, Maliyet ve bütçe, Paydaşların belirlenmesi; Projenin Planlanması: Takım belirleme, Bütçe belirleme, Risk planlama; Projenin Yürütülmesi ve Kontrolü: Kaynakların koordinasyonu, Proje değişkenlerinin izlenmesi; Projenin Kapatılması: Tüm aktivitelerin sonlandırılması, Proje anlaşmasının tamamlanması; Proje Örnekleri.

TRZ 433 Turizm İşletmelerinde Operasyon Yönetimi 3+0 3,0

Temel Kavramlar: İşletmenin temel faaliyetleri, Süreç yönetimi, Üretim yönetimi; Hizmet İşletmelerinde Üretim Yönetimi: Turizm işletmelerinde üretim planlama, Tedarik zinciri, Kalite yönetimi, Değer zinciri, Tesis planlama, Çizelgeleme; Turizm İşletmelerinde Performans Ölçümü; Performans Ölçümünde Kullanılan Araçlar; İyileştirme Çalışmaları: Sistemdeki problemi tanımlama, Uygun aracı seçme; Çözüm Geliştirme; Öğrenci Takım Çalışmaları; İnceleme Gezisi.

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 458 CRS Uygulamaları-Amadeus 3+0 5,0

Kodlama ve Kod Açma; Tarife Girişleri; Uçuş Arama; Opsiyon Arama; Uçuş ve Taşıyıcıdan Satış; İsim Girişleri; Telefon Girişleri; Biletleme Girişleri; Diğer Hizmet Bilgileri; Özel Hizmet İstekleri; Rezervasyon Dosyaları Düzenlemesi; Segment Girişleri; Otel Arama; Manuel Ücretleme; Oto Arama ve Ücretler; Seyahat Ekranı; Bilet Üretimi; Ücret Görüntüleme; Koltuk Ön Rezervasyonu.

TRZ 461 Süreçsel Drama 0+2 2,0

Dramada Yaklaşımlar: Süreçsel dramanın alanı, Süreçsel drama yaklaşımları, Uzman mantosu, Komisyon oluşturma; Süreçsel Dramada Teknikler: Donuk imge, Forum tiyatro, Özel mülkiyet, Günlük, Rolde yazma, Geriye dönüş (Flashback), Ritüeller ve seremoniler, Röportaj; Yaratıcı Problem Çözme: Problem tanımlama, Yaşam öyküsü inceleme, Ön metin yazma, Kahramanları belirleme, Olası çözüm yollarını oluşturma, Tekniklerin uygulanması, Raporlama, Değerlendirme.

TRZ 463 Turizm İşletmeciliği Uygulamaları 0+3 4,0

Turizm İşletmeciliği Alanında Rapor Hazırlanması Konusunda Bilgi Verme; Konu Belirleme; Konunun Araştırılması; Kaynak Taraması; Araştırma Planının Yapılması; Çalışmanın Yazımı: Giriş, Yöntem, Bulgular, Tartışma; Değerlendirme; Gerekli Düzeltmelerin Yapılması; Çalışmanın Sunumu: Sözlü sunum, Yazılı sunum.

TRZ 465 Turizmde Ürün Geliştirme 3+0 4,0

Müşteri İhtiyaç ve İsteklerinin Anlaşılması; Değişen İhtiyaç ve İsteklerin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler; Turizmde Ürün Kavramı; Ürün Sınıflandırması; Ürün Yaşam Eğrisi; Yeni Ürün Geliştirmenin Önemi; Yenilik Kavramı; Hizmette Yenilik; Yenilik Kaynakları; Yeni Ürün Geliştirme Sürecinde İşletme İçi ve İşletme Dışı Faktörler; Yeni Ürün Geliştirme Süreci: Fikir geliştirme, Gözden geçirme, Konsept belirleme, Ürün kullanım tespiti, Pazar testi, Pazarlama stratejisi, Pazar analizi, Ürün geliştirme ve ürünün ticarileştirilmesi.

TRZ 469 Mekan ve Deneyim 2+0 3,0

Yer, MekAn, Uzam; MekAnı Kullanmak: MekAnların oluşturulması, Sosyal yapılandırıcılık; MekAnı Ayırıştırmak: Mimari olarak kent ve kentin ruhu; Kamusal Alan, Özel alan; MekAnlar ve Tüketim: Bakış olarak mekAn, MekAn ve disiplin, MekAn ve tüketim unsurları; MekAnın Yeniden Üretimi: Gentrifikasyon (Soylulaştırma); MekAn Deneyimi; MekAn ve Duygular: Aşinalık, Nostalji, Otantisite, Eşsizlik; MekAn ve Turizm: Ekonomik, Coğrafi,

Sosyal ve kültürel bağlamlar; MekAn Kimliği, MekAna bağlanma.

TRZ 470 Turizmde Drama 0+2 2,0

Turizmde Drama Uygulamaları: Turizm destinasyonları ve drama, Rehberlik ve anlatıcılık, Kültürel miras, Turizm ve drama, Mitolojiler, Turizm ve drama, Tarih ve drama; Tur Rehberliği ve Drama: Anlatı becerilerinin geliştirilmesi, Sözsüz doğaçlama, Sözlü doğaçlama, Turist ve rehberin dramatisasyonu, Tanıtım materyalleri ve dramatisasyon, Tanıtım materyali hazırlama; Yetenek ve Becerilerin Geliştirilmesi: Eleştirel düşünme becerileri, İletişim becerileri, Anlama ve yorumlama becerileri, Farklı kültürleri anlama becerileri, Sorun çözme becerileri, Çevre ve sosyal sorumluluk bilinci.

TRZ 471 Turizm İşletmelerinde Verimlilik Yönetimi 3+0 4,0

Verimlilik ve Verimlilikle İlgili Temel Kavramlar; Turizm İşletmelerinde Verimlilik Çalışmaları; Otel İşletmelerinde Kuruluş Yeri, Verimlilik ilişkileri; Fiziksel Çalışma Şartlarında Verimlilik İyileştirme; Otel İşletmelerinin Konaklama ve Yiyecek-İçecek Bölümlerinde Fiyat-Hizmet-Verimlilik İlişkileri; Verimlilik Artırma İlkeleri; İnsan Kaynağının Yönetiminde Verimlilik İyileştirme; İş Etüdü ve Verimlilik İyileştirme; Verimlilik Artırmada Davranışsal Teknikler; Otel İşletmelerinde Pazarlama ve Satış Hizmetlerinin Verimliliği.

TRZ 472 Konaklama İşletmelerinde Animasyon Hizmetleri Yönetimi 2+0 3,0

Rekreasyon ve Animasyon İlişkisi; Rekreasyon Hizmetlerinin Tarihsel Gelişimi, Rekreasyon ve turizm ilişkisi; Animasyon Kavramının Açıklanması ve Animasyon Çeşitleri; Animasyon: Özellikleri ve fonksiyonları; İşletmeler ve Animasyon Maliyetleri; Animasyon İlkeleri, Yönetim biçimleri, Kadro oluşturulması; Animasyon Programlarının Hazırlanması ve Uygulanması; Animasyon Hizmetlerinin Organizasyonu ve Animasyon Personelinin Yetki ve Sorumlulukları; Animasyon Etkinliklerinin Yönetilmesi, Eş güdümü ve denetimi, Animatörlerin turistleri etkileme yöntemleri; Geleneksel Kültür ve Animasyon; Geleneksel Kültürel Değerlere Ekonomik Nitelik Kazandırma; Animasyon Oyunlarından Örnekler; Animasyon Etkinliklerinin Otel ve Tatil Köylerinde Uygulanması.

TRZ 473 Yerel Yönetimler ve Bölgesel Kalkınma 3+0 3,0

Bölge Kavramı ve Bölge Çeşitleri; Ekonomik Alan ve Üç Bölge Kavramı; Ekonomik Gelişmişlik Derecelerine Göre Bölge Ayrımları; Bölgesel Gelişme Politikalarının Kurumsal Yapısı; Bölgesel Planlama ve Kalkınma; Bölgesel Planlama Modelleri; Bölgeler Arası Dengesizlikler ve Turizm; Bölge Kalkınma Yöntemleri ve Turizm; Kalkınma Ajansları ve Bölgesel Kalkınmada Roller; Türkiye'de Bölgesel Kalkınma ve Planlama Açısından Turizm; Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Bölge Politikaları; Yerel Yönetim ve Bölgesel Kalkınma İlişkisi; Yerel Yönetimlerin Kalkınma

Konusundaki Sorun Alanları; Yerel Yönetimlerin Kalkınmaya Yönelik Uygulamaları.

TRZ 474 Turizm İşletmeciliği Bitirme Çalışması 2+4 8,0
Proje veya Tez Konusunun Belirlenmesi; Proje veya Tez Yazım Formatına Uygun Bilgi Derleme; Yazım Kurallarının Açıklanması; İlgili Alanındaki Bir Konuda Çalışmanın Hazırlanması; Turizm politikası, Turistik destinasyonların pazarlanması, Kültür turizmi, Konaklama işletmeciliği, Yiyecek ve içecek işletmeciliği, Seyahat işletmeciliği, Ulaştırma sistemleri, Tüketici tercihleri ve davranışları ile benzer konularda bitirme çalışmasının hazırlanması.

TRZ 476 Otel İşletmelerinde Simülasyon Uygulamaları 1+2 4,0
Giriş; Getiri yönetimi; Program Tanıtımı; Arayüzler; Çalışma Gruplarının Oluşturulması; Pazar Bölümlendirme; Müşteri profil analizi, Profile göre raporların analizi, Oda dağılımı; Performans Göstergelerinin Analizi; Hedeflerin Oluşturulması; Aylık, Yıllık; Karar Verme: Oda tahsisi, Otel özelliklerine ve etkinliklerine karar verme, Oda fiyatlama, Pazarlama; Borçlanma ve Borç Verme; Seminer: Misafir konuşmacı; Raporların İzlenmesi; Amaç raporları, Performans istatistikleri, Gelirler, Doluluklar, Pazar payı, Talep; Performans İstatistik Raporlarının İzlenmesi; Değerlendirme.

TRZ 477 Toplantı Yönetimi Uygulamaları 0+2 3,0
Toplantı Öncesi Yapılması Gerekenler: Toplantı amacının belirlenmesi, Toplantı tarihinin, yerinin belirlenmesi, Toplantı için katılımcı ve personel planlaması; Toplantı Esnasında Yapılması Gereken Faaliyetler: Toplantı salonlarının düzeni, Katılımcıların kayıt işlemleri, Toplantı için gerekli teknolojik ekipmanların koordinasyonu, Toplantı için gerekli sergi ve stant hizmetleri, Yönlendirme işaret ve levhalarının planlanması, Yiyecek içecek hizmetlerinin yürütülmesi, Gezi ve turların düzenlenmesi; Toplantı Sonrası Faaliyetler: Değerlendirme toplantısının yapılması, Toplantı için değerlendirme raporunun yazılması, Toplantının etkinliğinin çeşitli araçlarla ölçülmesi.

TRZ 478 Turistik Alanlarda Mekan Tasarımı 3+0 5,0
Turizm ve MekAn, MekAn tanımı ve sınırlandırılması; Doğal MekAnlar ve Beşeri MekAnlar; Turizmin MekAnlar Üzerindeki Etkileri; Taşıma Kapasiteleri; Turizm MekAnlarının Sürekliliği, Sürdürülebilirlik kavramı, Turizmde sürdürülebilirlik; Turizm MekAnlarında Sürdürülebilirlik Uygulamaları ve Sürdürülebilir Model Önerileri; Turizm ve MekAnsal Hareketlilik; Doğal MekAnlara Turizm İşlevi Kazandırma, Doğal mekAnlarda işlevsel planlama; Doğal MekAnlarda Farklı Ziyaretçi Grupları için Verilen Hizmetler; Tarihi MekAnlara Turizm İşlevi Kazandırma; Kültürel MekAnlara Turizm İşlevi Kazandırma; Şehirlerin Turistik Amaçlı MekAnsal Planlanması; Turizm MekAnlarında Erişilebilirlik, Bir hak olarak seyahat, Ulaşım yapı ve araçları; "Herkes İçin Turizm ve Erişilebilirlik" Konusu Üzerine Bir Seminer.

TRZ 480 Tur Operasyonu Uygulamaları-Sejour 1+2 4,0
Sejour Otomasyonunun Tanıtılması; Tanımlamalar: Kullanıcılar, Tur operatörü, Tarifeler, Gruplar; Kontratlar: Otel tanımlamaları, Otel kontratları, Ulaştırma kontratları; Rezervasyon: Rezervasyon tanımlamaları, Rezervasyon işlemleri, Müşteri işlemleri; Operasyon: Operasyon tanımlamaları, Müşteri trafiği, Araç yönetimi; Turlar: Tur tanımlamaları, Tur rezervasyonu; Faturalama: Fatura hesaplama, Fatura raporları; Genel Menü; Reorganizasyon; Online menüsü.

TRZ 482 Turizmde Küreselleşme ve Rekabet Stratejileri 3+0 4,0
Küreselleşmenin Tanımı ve Tarihçesi; Rekabetin Tanımı ve Önemi; Küresel Turist ve Özellikleri; Küresel İşletmelerin Faaliyet Şekilleri ve Organizasyon Yapıları; Küresel Turizm Organizasyonları: Dünya Turizm Örgütü, Dünya Seyahat ve Turizm Konseyi, Uluslararası Hava Taşımacılığı Birliği; Küresel İşletmelerde Rekabet Stratejileri; Küreselleşme Sürecinde Rekabet ve Gelişimi; Küresel Turizm İşletmelerinde Rekabet Gücü Modelleri.

TRZ 484 Müşteri İlişkileri Yönetimi 2+0 3,0
Müşteri İlişkileri Yönetimi Kavramı: Tanımı, Kapsamı, Önemi; Müşterilerle İletişim ve Boyutları: İletişim kavramı ve etkileri; Müşteri Bağlılığı: Müşteri bağlılığının boyutları ve kalite; Müşteri İlişkilerinde Stratejik Yaklaşım: Strateji kavramı ve boyutları; Müşteri İlişkilerinin Planlanması ve Uygulama Süreci; Örgüt Kültürü ve Müşteri İlişkileri; Müşteri Sadakati: Müşteri sadakatının boyutları ve etkileri; Müşteri İlişkileri Yönetimi Uygulamaları; Müşteri İlişkilerinde Karşılaşılan Sorunlar; Müşteri İlişkilerinin Ölçülmesi.

TRZ 486 Turizmde Güncel Konular 3+0 4,0
Tek Para Birimi (Euro) Uygulamasına Geçiş ve Turizme Etkileri; Avro'nun AB Tatil ve Kültür Turizmi Pazarındaki Etkileri; AB İle Bütünleşen Eski Doğu Bloku (EDB) Ülkelerinin Durumu; EDB Ülkelerinin AB Turizm Endüstrisine Genel Etkileri; Çokuluslu Turizm Şirketlerinin EDB Ülkelerindeki Çalışmaları; Rusya ve Türk Cumhuriyetlerinin (RTC) Tatil Turizminde Çalışan Ülkeler Açısından Önemi; AB'nin Rus Yapımı Uçaklar ile İlgili Mevzuatı; Türkiye ve Kuzey Afrika Ülkelerinin RTC Pazarıyla Bağımlılık İlişkisi; Uzak Asya ve Çin Faktörü: Doğal Felaketlerin Uzak Asya Tatil Turizmine Etkileri; En Büyük Üretici Çin ve Çin Halkının Tatil Gereksinimi; Küresel Liderlik ve AB İlişkisi; AB Pazarında Çalışan Turizm Şirketleri Arasındaki Rekabet; Çokuluslu Büyüme ve Küresel Büyüme Stratejileri.

TRZ 488 İnovasyon 3+0 3,0
İnovasyon ile İlgili Temel Kavramlar; Basit Düşünce; Basit Düşünce Yönetimi; Bilgi Kavramı; Bilgi Çeşitleri; Bilgi Yönetimi; Teknoloji; Teknoloji Yönetimi; Ar-Ge; Ar-Ge'yi İnovasyon'dan Ayıran Temel Özellikler; Ar-Ge Destekçileri; Ar-Ge İşbirlikleri; İnovasyon Tarihçesi; İnovasyon; Ürün İnovasyonu; Hizmet İnovasyonu; Süreç İnovasyonu; Pazarlama İnovasyonu; Organizasyonel İnovasyon; Artımsal İnovasyon; Radikal İnovasyon; İnovasyon Yönetimi;

İnovasyon Ekonomisi; İnovasyon Sistemleri; İnovasyon Yapımlar; Fikr-i Mülkiyet Hakları'nın Doğuşu; Marka; Patent; Patent Başvurusu; Patent Çeşitleri; Patent Sistemleri (Ulusal ve Uluslararası Patent Sistemleri).

TRZ 801 Turizm Çeşitleri I **2+0 3,0**

Turizm Ürünü ve Turizm Ürünü Çeşitlendirmesi; Alternatif Turizm; Kırsal Turizm; Yayla Turizmi; Eko-Turizm; Botanik Turizmi; Mağara Turizmi; Kuş Gözlemciliği; Av Turizmi; Spor Turizmi: Hava sporları turizmi, Su sporları turizmi; Kış ve Dağ Sporları Turizmi; Macera Turizmi; Golf Turizmi, Kamp ve karavan turizmi.

TRZ 802 Turizm Çeşitleri II **2+0 3,0**

Yat Turizmi; Kurvaziye Turizmi; Üçüncü Yaş Turizmi; Gençlik Turizmi; Kültür Turizmi; Etnik Turizm; Etkinlik Turizmi; Hüzün Turizmi; İnanç Turizmi; Gastronomi Turizmi; Şarap Turizmi; Kumar Turizmi; Alışveriş Turizmi; Kongre Turizmi; Eğlence Turizmi; Sağlık Turizmi; Uzak Turizmi; Festival Turizmi.

TÜR 120 Türk İşaret Dili **3+0 3,0**

İşaret Diline Genel Bakış: İşaret dilinin genel özellikleri; Dünyada İşaret Dili Tarihi: Dillerin doğuşu ve işaret dili, Sözel eğitim ve işaret dili yaklaşımları; Türk İşaret Dili Tarihi: Erken dönem, Osmanlı Dönemi, Türkiye Cumhuriyeti Dönemi; Türk İşaret Diline Giriş: Parmak abecesi, Zamirlerin gösterilişi, Kendini, ailesini ve yakınlarını tanıtma, Selamlaşma, Tanışma, İlişki sözleri; Temel Sözcüklerin Gösterilişi: Sıfatların gösterilişi: Nitelik sıfatları, Nicelik sıfatları, Eylemlerin gösterilişi: Zıt anlamlılar, Şimdiki zaman, Geçmiş zaman, Gelecek zaman, Zaman zarfları; Sağlıklı Yaşam: Sağlıkla ilgili problemleri ifade edebilme, Spor terimleri, Gereklilik ifade etme; Bankada: Bankada temel işlemleri yapabilmek için gerekli iletişim kalıpları; Tatil Başlıyor: Tatil ile ilgili temel sözcükler.

TÜR 125 Türk Dili I **2+0 2,0**

Dil: Bilimsel bakımdan dilin özellikleri, Dil-düşünce ve duygu bağlantısı, Dillerin doğuşu ile ilgili kuramlar, Dil türleri, Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri; Dil-Kültür İlişkisi; Türk Dilinin Gelişimi ve Tarihsel Dönemleri; Türkçenin Yazımında Kullanılan Alfabeler; Türk Dili Çalışmaları; Yazı Devrimi; Ses Bilgisi: Ses olayları; Biçim Bilgisi ve Söz Dizimi; Türkçenin Anlatım Gücü; Türkçenin Türetme Gücü; Türk Dilinin Zenginlik Alanları: Dünya dillerinin Türk diline etkisi, Türk dilinin Dünya dillerine etkisi, Türk dilinin yayılma alanları; Türk Dilinin Karşı Karşıya Bulunduğu Sorunlar; Sözcük ve Terim Türetme; Sözlü ve Yazılı Anlatım Bozuklukları.

TÜR 126 Türk Dili II **2+0 2,0**

Kompozisyon Bilgileri: Yazılı kompozisyonun oluşturulması, paragraf ve paragrafta anlatım biçimleri; Noktalama işaretleri; Yazım Kuralları; Yazılı Anlatım Türleri ve Uygulamaları I: Düşünce yazıları; Yazılı anlatım türleri ve uygulamaları II: Sanatsal yazılar; Bilimsel Yazılar ve Yazışma Türleri: Bilimsel yazılar, Yazışma türleri; Okuma ve Dinleme: Okuma, Okuduğunu anlama stratejileri, Eleştirel okuma; Dinleme; Okuma Dinleme İlişkisi; Sözlü Anlatım: Doğru, güzel ve etkili konuşmanın temel ilkeleri; Beden Dili ve Sözlü Anlatımdaki Yeri; Konuşma Türleri; Başarılı Sunum İlkeleri ve Teknikleri; Sözlü Anlatımda Bazı Söyleyiş Özellikleri.