DERS PROGRAMI

I. SEMESTER			
Code	**Course Title**		**ECTS**
AŞÇ101U		Required Courses	5.0
AŞÇ103U		Required Courses	5.0
AŞÇ201U		Required Courses	6.0
AŞÇ205U		Required Courses	6.0
GKA105U		Required Courses	5.0
	Foreign Language Courses		3.0
		Sum	**30**

II. SEMESTER			
Code	**Course Title**		**ECTS**
AŞÇ102U		Required Courses	6.0
AŞÇ104U		Required Courses	6.0
AŞÇ106U		Required Courses	5.0
AŞÇ108U		Elective Courses	5.0
TRZ108U		Elective Courses	5.0
	Foreign Language Courses		3.0
		Sum	**30**

III. SEMESTER			
Code	**Course Title**		**ECTS**
AŞÇ213U		Required Courses	4.0
TAR201U	Principles of Atatürk and the History of Turkish Revolution I	Required Courses	3.0
TÜR201U	Turkish Language I	Required Courses	3.0
AŞÇ207U		Elective Courses	5.0
AŞÇ209U		Elective Courses	5.0
AŞÇ211U		Elective Courses	5.0
KOİ301U	Service Design	Elective Courses	5.0
TRM213U		Elective Courses	5.0
		Sum	**35**

IV. SEMESTER			
Code	**Course Title**		**ECTS**
AŞÇ202U		Required Courses	7.0
AŞÇ204U		Required Courses	7.0
AŞÇ212U		Required Courses	5.0
TAR202U	Principles of Atatürk and the History of Turkish Revolution II	Required Courses	3.0
TÜR202U	Turkish Language II	Required Courses	3.0
AŞÇ214U		Elective Courses	5.0
LBV212U	The Basic Principles of Food Safety	Elective Courses	5.0
		Sum	**35**

Foreign Language Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
ALM101U	German I (ALM)(ALM)	0 + 0	3.0
FRA101U	French I (FRA)(FRA)	0 + 0	3.0
İNG101U	English I (ENG)(ENG)	0 + 0	3.0
ALM102U	German II (ALM)(ALM)	0 + 0	3.0
FRA102U	French II (FRA)(FRA)	0 + 0	3.0
İNG102U	English II (ENG)(ENG)	0 + 0	3.0

Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
ADY103U	(TR)	0 + 0	5.0
ADY111U	(TR)	0 + 0	5.0
ARK104U	(TR)	0 + 0	5.0
BYA203U	(TR)	0 + 0	5.0
ÇEK304U	(TR)	0 + 0	5.0
FEL102U	(TR)	0 + 0	5.0
FEL203U	(TR)	0 + 0	5.0
FEL207U	(TR)	0 + 0	5.0
FOT101U	(TR)	0 + 0	5.0
GİT101U	(TR)	0 + 0	5.0
GİT102U	Yok (TR)	0 + 0	5.0
GİT108U	(TR)	0 + 0	5.0

Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
HİŞ102U	Introduction to Aviation (TR)	0 + 0	5.0
HİŞ208U	(TR)	0 + 0	5.0
HİT403U	(TR)	0 + 0	5.0
İKT102U	(TR)	0 + 0	5.0
İKT301U	Money and Banking (TR)	0 + 0	5.0
İKY202U	(TR)	0 + 0	5.0
İLH112U	Contemporary World Religions (TR)	0 + 0	5.0
İLT102U	New Communication Technologies (TR)	0 + 0	5.0
İLT204U	(TR)	0 + 0	5.0
İŞL107U	General Business (TR)	0 + 0	5.0
İŞL203U	(TR)	0 + 0	5.0
İŞL214U	Yok (TR)	0 + 0	5.0
İŞL303U	(TR)	0 + 0	5.0
İŞL401U	(TR)	0 + 0	5.0
KMT205U	(TR)	0 + 0	5.0
KOİ202U	Hotel Management (TR)	0 + 0	5.0
KOİ409U	Food and Beverage Management (TR)	0 + 0	5.0
LBV104U	Hygiene and Sanitation (TR)	0 + 0	5.0
LOJ101U	(TR)	0 + 0	5.0
MAİ102U	(TR)	0 + 0	5.0
MİT101U	(TR)	0 + 0	5.0
MUH101U	General Accounting (TR)	0 + 0	5.0
PZL105U	Marketing Principles (TR)	0 + 0	5.0
PZL208U	Yok (TR)	0 + 0	5.0
PZL209U	Consumer Behaviour (TR)	0 + 0	5.0
SNT402U	(TR)	0 + 0	5.0
SOS314U	(TR)	0 + 0	5.0
TAR102U	History of Ancient Mesopotamia and Egypt (TR)	0 + 0	5.0
TAR106U	History of Great Seljuk (TR)	0 + 0	5.0
TAR108U	History of the Byzantine Empire (TR)	0 + 0	5.0
TAR205U	(TR)	0 + 0	5.0
TAR221U	(TR)	0 + 0	5.0

Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
TAR232U	(TR)	0 + 0	5.0
TDE103U	Introduction to Ottoman Turkish I (TR)	0 + 0	5.0
TDE104U	Introduction to Ottoman Turkish II (TR)	0 + 0	5.0
TDK108U	(TR)	0 + 0	5.0
TRM216U	(TR)	0 + 0	5.0
TRZ102U	(TR)	0 + 0	5.0
TRZ112U	Tourism and Safety (TR)	0 + 0	5.0
TRZ201U	Fundamentals of Tourism (TR)	0 + 0	5.0
TRZ402U	Sustainable Tourism (TR)	0 + 0	5.0
TÜR416U	Turkish Sign Language (TR)	0 + 0	5.0

DERS İÇERİKLERİ

ADY103U Acil Durum ve Afet Farkındalık Eğitimi AKTS: 5,0

Farkındalık Kavramı: Farkındalık, Afet farkındalığı; Farkındalık Kampanyalarında Durum Analizi: Durum, Araştırma, Kurum, Paydaş, Hedef kitle, Pestel, SWOT analizi; Ortam ve Medya Kullanımı: Kamuoyu, Kamuoyu oluşturma, Medya ilişkileri ve duyurum, Haber değeri, Sosyal medya kullanımı, Basın bülteni, Basın kiti, Röportaj, Afiş, Broşür; Kampanyaların Yürütülmesi: Kampanya bileşenleri, Mesaj geliştirme stratejileri, Kampanya değerlendirmesi; Eğitim Tasarımı: Eğitim ihtiyaç analizi, Program tasarımı; Eğitim Geliştirme: Materyal geliştirme, Uzaktan eğitim teknolojileri; Eğitim Uygulaması: Eğitici eğitimi, Pilot uygulama, Mekan seçimi; Kirkpatrick değerlendirme modeli.

ADY103U ECTS: 5,0

Concept of Awareness: Awareness, Disaster awareness; Situation Analysis in Awareness Campaigns: Situation, Research, Institution, Stakeholder, Target audience, Pestel, SWOT analysis; Environment and Media Usage: Public opinion, Public relations and announcements, News value, Use of social media, Press release, Press kit, Interview, Poster, Brochure; Conducting Campaigns: Campaign components, Message development strategies, Campaign evaluation; Training Design:Training needs analysis, Program design; Training Development: Material development, Distance learning technologies; Training Implementation: Trainer training, Pilot implementation, Venue selection; Kirkpatrick.

ADY111U Temel Afet Bilgisi AKTS: 5,0

Temel Kavramlar ve Tehlike Sınıflaması: Afetlerin Yol Açtığı Olumsuz Etkiler, Afet İstatistikleri; İklim Değişikliği ve Uyum: İklim Değişikliğinin Nedenleri ve Sonuçları, İklim Değişikliğiyle Mücadele ve Uyum, İklim Değişikliği ve Türkiye; Afetler ve Kitlesel Zayiat Olayları; Afet Müdahalesinde Güvenlik: Afet Müdahalesinde Olay Yeri Güvenliği ve Durumsal Farkındalık; Afet Bilişimi ve İleri Teknolojiler: Afetlerde Kullanılan İleri Teknolojiler ve Bilgi Teknolojileri, Akıllı Şehirler; Afet ve Dirençlilik; Doğada Hayatta Kalma: Hayatta Kalma Gereksinimi, Hayatta Kalma Hazırlığı ve Planı; Afet Türleri: Afet Veri Tabanları.

ADY111U ECTS: 5,0

Fundamental Concepts and Hazard Classification: The Negative Effects Caused by Disasters, Disaster Statistics; Climate Change and Adaptation, Causes and Consequences of Climate Change, Combating Climate Change and Adaptation, Climate Change and Türkiye; Disasters and Mass Casualty Events; Safety in Disaster Response: Crime Site Security and Situational Awareness in Disaster Response; Disaster Informatics and Advanced Technologies: Advanced Technologies and Information Technologies Used in Disasters, Smart Cities; Disaster and Resilience; Survival in nature: Survival Requirement, Survival Preparedness and Planning; Disaster Classification: Disaster Databases.

ALM101U Almanca I AKTS: 3,0

Almanca I: Selamlaşmak ve vedalaşmak, Kendini ve başkalarını tanıtmak, Hâl hatır sormak, Bir kişiyi resmî bir ortamda tanıtmak, Mesleğini söylemek, Aile hakkında konuşmak, Uyruğunu ve dilini söylemek, Saati söylemek, Hafta sonu aktiviteleri planlamak, Yiyeceklerin adlarını söylemek, Bir şeyi ödünç istemek, Fikrini söylemek, Adres sormak ve bir yol tarifini anlamak, Yönergeler / talimatlar vermek, Randevulaşmak, Bir sorunu dile getirmek, Bir çalışma planını anlamak, Günün nasıl geçtiği ile ilgili konuşmak, Kampanyaları ve fiyatları anlamak, Kasada şikayetlerini dile getirmek.

ALM101U German I **ECTS: 3,0**

German I: Greetings and goodbyes,Introducing yourself and others, Introducing oneself, Introducing someone in a formal setting, Talking about a family, Talking about family, Saying your nationality and language, Telling the time, Planning weekend activities, Names of food, Borrowing something, Asking for an opinion, Asking for an address and understanding directions, Giving directions/instructions, Making an appointment, Raising a problem, Understanding a work plan, Talking about how the day was going, Understanding offers and prices, Expressing complaints at the checkout.

ALM102U Almanca II **AKTS: 3,0**

Gefallen / Missfallen ausdrücken, einen Vorschlag annehmen / ablehnen, Schilder verstehen, Netzpläne lesenüber Sport und Sportergebnisse sprechen, sich verabreden, Mitteilungen aus der Schule verstehen , in einem Gespräch zustimmen, widersprechen, nachfragen, nach einem Auftrag fragen, ein Fest organisieren, Kommunikationsmittel und -gewohnheiten beschreiben, Angebote vergleichen, Anzeigen am Schwarzen Brett verstehen, eine Berufsbiografie schreiben, über verschiedene Kulturen sprechen, über eigene Erfahrungen diskutieren, über Lebensmodelle sprechen, einen literarischen Text lesen, Gegenstände beschreiben, einen Vorgang erklären

ALM102U German II **ECTS: 3,0**

Gefallen / Missfallen ausdrücken, einen Vorschlag annehmen / ablehnen, Schilder verstehen, Netzpläne lesenüber Sport und Sportergebnisse sprechen, sich verabreden, Mitteilungen aus der Schule verstehen , in einem Gespräch zustimmen, widersprechen, nachfragen, nach einem Auftrag fragen, ein Fest organisieren, Kommunikationsmittel und -gewohnheiten beschreiben, Angebote vergleichen, Anzeigen am Schwarzen Brett verstehen, eine Berufsbiografie schreiben, über verschiedene Kulturen sprechen, über eigene Erfahrungen diskutieren, über Lebensmodelle sprechen, einen literarischen Text lesen, Gegenstände beschreiben, einen Vorgang erklären

---

ARK104U Ortaçağdan Günümüze Anadolu Uygarlıkları **AKTS: 5,0**

Erken Bizans Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler; Orta Bizans Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler; Geç Bizans Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler; Selçuklu Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler; Beylikler Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler; Erken ve Klasik Osmanlı Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler; Geç Osmanlı Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler; Cumhuriyet Dönemi: Tarihçe, Günümüze Gelen Önemli Eserler.

ARK104U **ECTS: 5,0**

Early Byzantine Period: History, Masterpieces that has survived to date; Middle Byzantine Period: History, Masterpieces that has survived to date; Late Byzantine Period: History, Masterpieces that has survived to date; Seljuk Period: History; Masterpieces that has survived to date; Emirates Period: History, Masterpieces that has survived to date; Early and Classical Ottoman Period: History, Masterpieces that has survived to date; Late Ottoman Period: History, Masterpieces that has survived to date; Turkish Republic Period: History, Masterpieces that has survived to date.

AŞÇ101U Gastronominin Temelleri **AKTS: 5,0**

Gastronominin Temel Kavramları; Gastronomi Disiplini ve İlişkileri; Gastronomi ve Din: İlahi Olmayan Dinler ve Gastronomi, İlahi Dinler ve Gastronomi; Gastronomi ve Sanat: Sanatta Gastronomi Öğelerinin Kullanımı, Tasarım ve Tabak Sunumu, Gastronomi ve Yaratıcılık İlişkisi; Gastronomi ve Tarım; Gastronomi ve Antropoloji: Beslenme Antropolojisi; Gastronomi ve Sosyoloji; Gastronomi ve Coğrafya.

AŞÇ101U **ECTS: 5,0**

Fundamental Terms of Gastronomy; Gastronomy Discipline and Relations; Gastronomy and Religion: Non-Divine Religions and Gastronomy, Divine Religions and Gastronomy; Gastronomy and Art: Use of Gastronomy Elements in Art, Design and Plate Presentation, Relationship between Gastronomy and Creativity; Gastronomy and Agriculture; Gastronomy and Anthropology: Nutritional Anthropology; Gastronomy and Sociology; Gastronomy and Geography.

AŞÇ102U Gastronomi Tarihi **AKTS: 6,0**

İnsanlığın Şafağında Beslenme: İlk insanlarda beslenme, Ateş ve pişirme, Yerleşik yaşam tarım ve çiftçilik; Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri: Yemek yapımının başlangıcı, Hitit mutfak kültürü; Mezopotamya Mutfağı; Eski Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfakları; Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü: Bizans mutfak kültürü, Orta çağ Arap mutfak kültürü, Anadolu Selçuklu mutfağı, Amerika'nın keşfi ve yeni gıdalar, Rönesans ve İtalyan Mutfağı; Modern Çağ'da Fransız Mutfağı'nın Gelişimi; Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi; Gastronomide Yeni Akımlar: Hızlı yemek, Diyet mutfağı, Yavaş yemek, Moleküler gastronomi, Füzyon mutfağı.

AŞÇ102U **ECTS: 6,0**

Nutrition at the Dawn of Humanity: Nutrition of the first humans, Fire and cooking, Sedentary life, agriculture and farming; Origin of Anatolian Culinary: The beginning of cooking, Hittite Cuisine; Mesopotamia Cuisine; Ancient Greek, Roman, Egyptian and Far East Cuisines; Culinary of the Middle Ages and the Renaissance: Byzantine culinary, Medieval Arab culinary, the Anatolian Seljuk cuisine, The discovery of America and the new foods, Renaissance and Italian cuisine; Development of French cuisine in the Modern Age; The Industrial Revolution and cuisine; New Trends in Gastronomy: Fast food, Diet cuisine, Slow food, Molecular Gastronomy, Fusio

---

AŞÇ104U Beslenmenin Temel İlkeleri **AKTS: 6,0**

Beslenme ve Günümüz Beslenme Eğilimleri: Beslenme Eğilimleri ve Alışkanlıkları; Beslenmenin Önemi: Yetersiz ve Dengesiz Beslenme, Yeterli ve Dengeli Beslenme; Besin Ögeleri I: Proteinler, Lipitler, Karbonhidratlar, Vitaminler; Besin Ögeleri II: Su, Mineraller, Asit-Baz-Tuzlar; Besinlerin Enerji Değerleri: Enerji Birimi, Vücudun Enerji Dengesi; Başlıca Besin Grupları: Etler, Süt ve Ürünleri, Sebze ve Meyveler, Yağlar; Özel Durumda Olanların Beslenmesi: Gebe ve Emzikliler, Çocuklar, Yaşlılar, İşçiler, Sporcuların Beslenmesi; Beslenme Eğitimi: Beslenme Sorunları ve Nedenleri, Beslenme Eğitim Süreci, Özel Durumlarda Olanların Beslenme Eğitimi, Toplumun Beslenme Eğitimi

AŞÇ104U **ECTS: 6,0**

Nutrition and Nowadays Trends of Nutrition: Instructions of nutrition and Habits of nutrition; The Importance of Nutrition: Inadequate and Unbalanced Nutrition, Adequate and Balanced Nutrition; Food Elements I: Proteins, Lipids, Carbohydrates, Vitamins; Food Elements II: Water, Minerals, Acid-Base-Salts; The Energy Values of Foods; Energy Unit, Energy Balance of the Body; Major Food Groups: Meats, Milk and Products, Vegetables and Fruits, Oils; Nutrition of Persons with Special Situations: Nutrition of Pregnant and Lactating, Children, Elderly, Workers, Athletes; Nutrition Education: Nutrition Problems and Causes, Nutrition Education of People with Special Situations

---

AŞÇ106U Gastronomi ve Sürdürülebilirlik **AKTS: 5,0**

Sürdürülebilirlik Kavramı; Sürdürülebilir Gastronomi, Sürdürülebilir Gıda, Bilim ve Yenilikçi Teknolojilerin Sürdürülebilir Gastronomiye Etkileri; Üç Boyutlu Gıda Yazımı, Robotlarla Gıda Üretimi, Mutfak Açık Oluyor Projesi, Yöresel Mutfakların Rolü ve Örnekler; Coğrafi İşaret, Gastronomi Müzeleri, Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları; Sürdürülebilir Restoran Kavramı, Sürdürülebilirlik Sertifikaları, İnsan Sağlığı ve Politikaları; Gıda Politikaları, Gıda Rejimler, Gıda Güvenliği, Sürdürülebilir Beslenme Modelleri, Yavaş Hareketi, Gastroekoloji

AŞÇ106U **ECTS: 5,0**

Sustainability Concept; Sustainable Gastronomy, Sustainable Food, Effects of Science and Innovative Technologies on Sustainable Gastronomy; Three Dimensional Food Writing, Food Production with Robots, Kitchen is Open Project, Role of Local Kitchens and Examples; Geographical Indication, Gastronomy Museums, Sustainable Restaurant Practices; Sustainable Restaurant Concept, Sustainability Certificates, Human Health and Policies; Food Policies, Food Regimes, Food Safety, Sustainable Nutrition Models, Slow Movement, Gastroecology

---

AŞÇ108U Yemek Sosyolojisi **AKTS: 5,0**

Yemek Sosyolojisi; Gıda sosyolojisi, Sosyolojik imgelem , Sosyal teori, Yemek çalışmaları, Gıda sistemi, Tarım, Yemek, Kırsal topluluklar, Coğrafi İşaret, Yerin tadı, Alternatif gıda ağları, Toplum ve Sınıf; Eşitsizlik, Toplumsal eşitsizlikler, Toplumsal sınıflar, Gıda tüketimi, Beslenme, Etselleşme, Mutfak ve Kültür; Sosyal ilişkiler, Ziyafet, Sofra adabı, Statü, Kap kacaklar, Yemek ve Politika; Açlık, Kıtlık, Serbest ticaret, Toplum sözleşmesi, Kamusal ve özel alan, Sömürgeleştirme, Toplumsal Cinsiyet; Toplumsal cinsiyet Ayrımcılığı, Ev mutfağı, Profesyonel mutfak, Yemek ve Küreselleşme; Yerelleşme, Milli mutfaklar, Gıda Rejimleri; Gıda bağımsızlığı.

AŞÇ108U **ECTS: 5,0**

Sociology of Food; Food sociology, Sociological imagination, Social theory, Food studies, Food system, Agriculture, Food, Rural communities, Geographical indication, Taste of place, Alternative food webs, Society and Class; Inequality, Social inequalities, Social classes, Food consumption, Nutrition, Meatization, Cuisine and Culture; Social relations, Banquet, Table manners, Status, Utensils, Food and Politics; Hunger, Famine, Free trade, Social contract, Public and private sphere, Colonization, Gender; Gender Discrimination, Home cuisine, Professional cuisine, Food and Globalization; Localization, National cuisines, Food Regimes; Food independence.

AŞÇ201U Türk Mutfak Kültürü **AKTS: 6,0**

Türk Mutfağı'nın Tarihsel Gelişimi; Orta Asya Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü; Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü; Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü: Alaturka-alafranga mutfak, Modern sofra adabı, Lokanta-restoranların gelişimi; Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü; Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi; Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar Yiyecek ve İçecekler; Türk Mutfağından Yemek Örnekleri.

AŞÇ201U **ECTS: 6,0**

Historical Development of Turkish Cuisine; Culinary Culture of the Seljuks; Ottoman Cuisine; Turkish Cuisine in Republic Period: Alaturka - European style cuisine, Modern table manners, The development of restaurants; Regional Cuisines of Turkey; Interaction of Turkish Cuisine with other cuisines; Traditional Food and Drinks and Traditional Food and Drinks Venues in the Context of Turkish Culinary Culture; Selected Examples from Turkish Cuisine.

AŞÇ202U Osmanlı Mutfağı **AKTS: 7,0**

Osmanlı Başkentinin İâşesi ve İstanbul Mutfak Kültürü: Osmanlılarda sağlık ve beslenme; Saray Mutfağı ve Halk Mutfağı: 19.y.y.da istanbul mutfağı; Yemekler Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar: Yemek kitapları; Yemekler Uyulama Örnekleri: Yemek isimleri; İçecek Kültürü: İçecek politikası; Mutfak Sofra Araç Gereçleri: Klasik ve modern dönem kapkacaklar; Osmanlı Mutfağında Modernleşme: 19.y.y. saray ve İstanbul mutfağı.

AŞÇ202U **ECTS: 7,0**

Food Supply of the Ottoman Capital and Istanbul Culinary Culture: Health and nutrition in the Ottomans; Palace Cuisine and Folk Cuisine During Classical Era: 19th century Istanbul cuisine; General Characteristic of the Ottoman Foods, Cooking Techniques and their Applications: Recipe books; Examples of food applications; Beverage Culture and Beverage Policies: Kitchenware and tableware: Utensils used During Classical and Modern Era; Modernization of the Ottoman Culinary: 19th century palace and istanbul cuisine.

AŞÇ204U Yöresel Mutfaklar **AKTS: 7,0**

Türkiye'de Yöresel Mutfaklar: Bölgelere göre coğrafi özellikler; Marmara Bölgesini Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; İç Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Karadeniz Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Ege Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Akdeniz Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü.

AŞÇ204U **ECTS: 7,0**

Regional Culinary in Turkey: Geographical characteristics of regions; Regional Culinary of Marmara Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Central Anatolia Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Eastern Anatolia Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Southeast Anatolia Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Black Sea Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Eagean Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Mediterranean Region: History, Geography, Culinary culture.

AŞÇ205U Temel Mutfak Teknikleri **AKTS: 6,0**

Temel Mutfak Bilgileri: Temel mutfak bilgileri, Doğrama yöntemleri, Pişirme, Uluslararası terimler; Besin İşleme ve Saklama Yöntemleri: Besin maddelerinin işlenmeye hazırlanması, Besin işleme ve saklama yöntemleri; Soslar ve Çorbalar: Stoklar, Soslar, Çorbalar; Et ve Et Ürünleri: Etin genel özellikleri, Hazırlanması ve saklanması, Et ürünleri; Sebze ve Meyveler: Yapısı, Besin değeri, Hazırlanması, Pişirilmesi; Aperatifler/Garnitürler: Aperatif ve garnitür türleri; Kuru Baklagiller ve Tahıllar: Baklagiller ve tahıl çeşitleri, Hazırlama, Yemek hazırlama; Ekmek ve Unlu Mamuller: Bileşenleri, Hamur çeşitleri.

AŞÇ205U **ECTS: 6,0**

Introduction to Culinary: Basic principles, Cutting techniques, Cooking, Intrernational terminology; Food Product Handling and Storage: Preparing food for handling, Food product handling and storage; Sauces and Soups: Stocks, Sauces, Soups; Meat and Meat Products: Basic characteristics of meat, handling and storage, meat products; Vegetables and Fruits: Texture, Nutritive value, Preparing, Cooking; Appetizer/Garnish: Types of appetizers and garnis; Legumes and Grains: Types of legumes and grains, Preparing; Bread and Baked Products: Ingredients, Flour types.

AŞÇ207U Gıda Coğrafyası **AKTS: 5,0**

Temel Kavramlar: Besin maddeleri, Tarımı etkileyen doğal çevre koşulları, Tarımı etkileyen beşeri koşullar, Tarım tarihine giriş, Dünyada bitkisel üretim ve hayvancılığın başlıca türleri; Tahıllar: Başlıca tahıl türleri: Baklagiller: Başlıca baklagil türleri; Sebzeler: Sebze çeşitleri; Meyveler: Tropik meyveler, Subtropik meyveler, Diğer meyveler; Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar Kara hayvanlarından elde edilen gıda çeşitleri; Su Ürünlerine Dayalı Gıdaların Coğrafyası: Başlıca su ürünleri, Su ürünlerine dayalı gıdalar, Su ürünlerine dayalı gıdaların beslenmedi yeri ve önemleri, Başlıca su ürünleri; Baharatlar: Baharat çeşitleri.

AŞÇ207U **ECTS: 5,0**

Basic concepts: Food, Natural environmental conditions affecting agriculture, Human conditions affecting agriculture, introduction to agricultural history, The main types of crop production and animal husbandry in the world; Grains: Main types of grains; Legumes: Major legume species; Vegetables: Varieties of vegetables; Fruits: Tropical fruits, subtropical fruits, Other fruits; Foods Obtained from Terrestrial Animals: Varieties of foods obtained from terrestrial animals; Geography of Seafood: Major aquatic products; Spices: Varieties of spices.

AŞÇ209U Gastronomi ve Medya **AKTS: 5,0**

Temel Kavramlar: Gastronomi ve medya tanımları, Gastronomi pazarı, Gastronomi ve iletişim; Beyazperdede Gastronomi: Sinema tarihi ve özellikleri, Sinemada gastronomi konulu filmler; Yazılı Medyada Gastronomi: Gazete ve dergilerin tarihi ve özellikleri, Gazete ve dergilerde gastronomi; Ekrandaki Gastronomi: Televizyonun tarihi ve özellikleri, Televizyonda gastronomi; Digital Medyada Gastronomi: İnternetin tarihi ve özellikleri, İnternette gastronomi; Etkileşimli Gastronomi: Sosyal medya; Objektifteki Gastronomi: Fotoğraf; Gastronominin Toplumsal Serüveni: Sosyoloji.

AŞÇ209U **ECTS: 5,0**

Basic concepts: Definitions of gastronomy and media, Market of gastronomy, Gastronomy and communication; Gastronomy in the Silver Screen: History and characteristics of cinema, Gastronomic genre movies; Gastronomy in the Printed Media: History and characteristics of newspapers and magazines, Gastronomy in newspapers and magazines; Gastronomy in Television: History and characteristics of Television, Gastronomy theme TV programs; Gastronomy in the Digital Media: History and characteristics of Internet, Gastronomy in Internet; Interaction Gastronomy: Social media; Gastronomy in the Lens: Photograph; Sociological Adventure of Gastronomy: Sociolo

---

AŞÇ211U Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği **AKTS: 5,0**

Yiyecek İçecek Endüstrisi: Yiyecek İçecek Endüstrisinin Tarihi ve Özellikleri, Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Ekipmanlar: Servis, Mutfak ve Yeme İçme Alanlarında Kullanılan Ekipmanlar; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim: Yönetim Fonksiyonları; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol; Yiyecek İçecek Pazarlaması: Pazarlama ile İlgili Kavramlar, Hizmet Pazarlaması, Pazarlama Karması Elemanları; Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi.

AŞÇ211U **ECTS: 5,0**

Food and Beverage Industry: History and Characteristics of the Food and Beverage Industry, Classification of Food and Beverage Businesses, Trends in the Food and Beverage Industry; Equipment Used in Food and Beverage Businesses: Equipment Used in Service, Kitchen and Food and Beverage Areas; Service in Food and Beverage Businesses; Kitchen in Food and Beverage Businesses; Management in Food and Beverage Businesses: Management Functions; Food and Beverage Cost Control in Food and Beverage Businesses; Food and Beverage Marketing: Concepts Related to Marketing, Service Marketing, Marketing Mix Elements; Human Resources Management in Food and Beverage Businesses.

AŞÇ212U Menü Yönetimi **AKTS: 5,0**

Temel Kavramlar: Menü, Tarihi, Önemi; Menü Türleri: Kahvaltı, Öğle, Akşam, Özel menüler; Menü Planlaması: Menü planlamasına etki eden etmenler; Menü Tasarımı: Menü tasarımında yer alan temel ögeler, Özel tasarımlar; Menü Fiyatlama: Menü fiyatlama yaklaşımları; Menü Mühendisliği: Tanımı, Özellikleri ve uygulamaları; Menü Yönetim Sistemleri; Menü Yönetiminde Güncel Konular.

AŞÇ212U **ECTS: 5,0**

Basic Concepts: History and definition of menu, Importance of menu, Types of Menu: Breakfast, Lunch, Dinner, Special menus; Menu Planning: Factors influencing menu planning; Menu Design: Basic elements in menu design, Special design; Menu Pricing: Methods of menu pricing; Menu Engineering: Definition, Characteristics and practices of menu engineering; Menu Management Systems; Contemporary Issues in Menu Management.

AŞÇ214U Gastronomide Yeni Akımlar **AKTS: 5,0**

Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak: Moleküler Mutfak ve Füzyon Mutfak Kavramı, Moleküler Mutfak TeknikleriFast Food, Slow Food, Organik Tarım ve Organik Gıda: Mcdonaldlaştırma, Slow Food HareketiVegan ve Ayurvedik Beslenme: Beslenme ÇeşitleriYeşil Restoranlar ve Temalı Restoranlar: SürdürülebilirlikCoğrafi İşaretli Ürünler ve Fonksiyonel Ürünler: Coğrafi İşaret Alma süreci, Fonksiyonel GıdalarNörogastronomi ve Gastrofizik: Lezzetin Algılanmasında Duyuların ÖnemiGastronomide Alternatif Akımlar: Dikey Tarım

AŞÇ214U **ECTS: 5,0**

Molecular Gastronomy and Fusion Cuisine: The Concept of Molecular Cuisine and Fusion Cuisine, Molecular Culinary TechniquesFast Food, Slow Food, Organic Agriculture and Organic Food: Mcdonaldization, the Slow Food MovementVegan and Ayurvedic Nutrition: Types of NutritionGreen Restaurants and Themed Restaurants: SustainabilityProducts with Geographical Indications and Functional Products: The process of Obtaining Geographical Indications, Functional FoodsNeurogastronomy and Gastrophysics: The Importance of the Senses in the Perception of TasteAlternative Trends in Gastronomy: Vertical Agriculture,

---

BYA203U Mesleki Yazışmalar **AKTS: 5,0**

Mesleki Yazışmalar İlişkin Genel Bilgiler; Resmi Yazılar; Resmi Yazı Türleri; İş Yazıları Kavramı; İş Yazıları Amacı; İş Yazılarının Önemi; Özel Yazıların Kullanım Amaçları; Özel Yazıların Özellikleri; Form Kavramı; Formların Amacı; Formların Özellikleri; Raporların Genel Özellikleri; Raporların Hazırlama Süreci; Belge Kavramı; Belge Türleri; Belge Özellikleri; Belge Yönetimi; Elektronik Yazışmalar.

BYA203U **ECTS: 5,0**

General Information on Professional Correspondence; Official Writings; Official Fonts; The Concept of Business Letters; Purpose of Business Letters; Importance of Business Letters; Purposes of Use of Special Articles; Characteristics of Special Articles; Form Concept; Purpose of Forms; Properties of Forms; General Features of Reports; Preparation Process of Reports; Document Concept; Document Types; Document Properties; Document Management; Electronic Correspondence.

ÇEK304U Sendikacılık **AKTS: 5,0**

Sendikacılığın Kavramsal Çerçevesi; Sendikal Hakların Uluslararası Çerçevesi; Sendikacılığın Tarihsel Gelişim Süreci; Doktrinlerde Sendikacılık; Sendikal Örgütlenme Modelleri; Demokrasi, Sendikacılık ve Siyaset; Türkiye'de Sendikacılık; Dünyada Sendikacılık

ÇEK304U **ECTS: 5,0**

Theoritical Framework of trade Unionism; International Framework of Trade Unionism; Historical Evolution of Trade Unionism; Trade Unionism in Different Doctrines; Organizational Models of Trade Unions; Democracy, Trade Unionism and Poltics; Trade Unionism in Turkey; Trade Unionism in the World

---

FEL102U Etik **AKTS: 5,0**

Etik Nedir?: Etik, Ahlâk, Ahlâklılık, Felsefe; Etik Tarihinde Ana Yaklaşımlar: Mutluluk ve Haz Etiği, Erdem ve Fayda Etiği, Metaetik Yaklaşım; Eskiçağda Etik: Sokrates, Platon ve Aristoteles; Eskiçağda Etik: Stoa okulu ve Epikouros; 18. Ve 19.Yüzyıllarda Etik: Hutcheson, Cooper ve Shaftesbury; 18. Ve 19.Yüzyıllarda Etik: Hume ve Kant; 18. Ve 19.Yüzyıllarda Etik: John Stuart Mill; 20.Yüzyılda Etik: Değerler Etiği: Uygulamalı Etik; 20.Yüzyılda Etik: Meslek Etikleri; Günümüzde Etiğin Belli Başlı Teorik ve Pratik Sorunları; Etikte Yeni Yönelimler.

FEL102U **ECTS: 5,0**

What is Ethics?: Ethics, Moral, Morality, Philosophy; Main Approaches in the History of Ethics: Ethics of Happiness and Pleasure, Ethics of Virtue and Utility, Metaethics Approach; Ethics in Antiquity: Socrates, Plato and Aristotle; Ethics in Antiquity: Stoic school and Epicurus; Ethics in the 18th and 19th Centuries: Hutcheson, Cooper, and Shaftesbury; Ethics in the 18th and 19th Centuries: Hume and Kant; Ethics in the 18th and 19th Centuries: John Stuart Mill; Ethics in the 20th Century: Ethics of Values: Applied Ethics; Ethics in the 20th Century: Professional Ethics; Major Theoretical and Practical Problems of Ethics Today; New Directions in Ethics.

FEL203U Yurttaşlık ve Çevre Bilgisi **AKTS: 5,0**

Devletin Oluşumu: Toplum ve Topluluk; Demokratik Hukuk Devleti; Modern Devlette Lâiklik ve İnsan Hakları; Sosyal Devlet; Devletin Temel Organları ve İşleyişi: Yasama, Yürütme ve Yargı; Kamu Yönetim Yapısı: Merkezi Yönetim; Kamu Yönetim Yapısı: Yerinden Yönetim Kuruluşları; Kamu Yönetimi ve Çevresi.

FEL203U **ECTS: 5,0**

Formation of the State: Social and Community; State of Democratic Law; Secularism and Human Rights in Modern State; Welfare State; Fundamental Bodies and Functioning of the State: the Legislative, the Executive and the Judiciary; Public Management Structure: Central Government; Public Governance Structure: Local Administration Organizations; Public Administration and Environment

---

FEL207U Felsefe **AKTS: 5,0**

Felsefe Nedir; Epistemoloji; Metafizik; Bilim Felsefesi; Ara Sınav Soru Çözümü - I; Ara Sınav Soru Çözümü - II; Ara Sınav; Etik; Siyaset Felsefesi; Estetik; Eğitim Felsefesi; Dönem Sonu Sınavı Soru Çözümü - I; Dönem Sonu Sınavı Soru Çözümü II; Dönem Sonu Sınavı.

FEL207U **ECTS: 5,0**

What Philosophy Is; Epistemology; Metaphysics; Philosophy of Science; Questions and Answers Session for Midterm - I; Questions and Answers Session for Midterm - II; Midterm Exam; Ethics; Political Philosophy; Aesthetics; Philosophy of Education; Questions and Answers Session for the Final Exam - I; Questions and Answers Session for the Final Exam - II; Final Exam.

FOT101U Temel Fotoğrafçılık **AKTS: 5,0**

Fotoğraf, Işıkla Resmetmek; Fotoğraf Makineleri; Pozlama Sistemleri; Pozlama Kontrol Sistemleri, Diyafram; Örtücü Hızı, Netleme Sistemleri; Objektifler ve Görüntü Estetiği; Fotoğraf Filmleri, Işığa Duyarlı Yüzeyler; Renkli Fotoğrafçılık; Siyah/Beyaz Fotoğrafçılıkta Karanlık Oda Çalışmaları; Siyah/Beyaz Negatif Film Banyosu; Siyah/Beyaz Fotoğraf Kağıdına Baskı; Fotoğrafçılıkta Kullanılan Filtreler Fotoğrafçılıkta; Fotoğrafçılıkta Yardımcı Gereçler; Genel Uyarılar, Öneriler.

FOT101U **ECTS: 5,0**

Photograph, Drawing with light; Cameras for photographing; Exposing systems; Control of Exposing, Aperture; Obturator (Shutter), Focusing systems; The Lenses and Visual Esthetic; Films for photograph, sensitive layers; Color Photography; Practices in Black&White; Darkrooms; Developing the Black&White; Negative Films; Printing on Black&White; Papers; Filters for Photography; Aiding Apparatus for Photography; General Warnings and Suggestions.

FRA101U Fransızca I **AKTS: 3,0**

Dilsel İşlevler: Kendini tanıtma, Selamlaşma, Tanımlama, Saat söyleme, Soru sorma, Cevap verme, Zevklerinden söz etme, Çevresinden söz etme, Talimatları anlama, Talimat verme, Sağlıktan söz etme, Öneride bulunma; Sözcük Bilgisi: Meslekler ve uyruklar, Sayılar, Günler, Aylar, Hava durumu, İnsan vücudu; Dilbilgisi: Şimdiki zaman, Geçmiş zaman, Gelecek zaman, Basit soru zamirleri, İşaret sıfatları, İyelik sıfatları, Basit ilgi adılları.

FRA101U French I **ECTS: 3,0**

Linguistic Functions: Introducing oneself, Greeting each other, Identifying oneself, Giving the time, Asking questions, Responding, Talking about pleasures, Talking about one's environment, Understanding instructions, Giving instructions, Talking about health, Making suggestions; Vocabulary: Professions and nationalities, Numbers, Days, Months, Weather, Human body; Grammar: Present tense, Future tense, Past tense, Simple interrogative pronouns, Demonstrative adjectives, Possesive adjectives, Simple relative pronouns.

FRA102U Fransızca II **AKTS: 3,0**

Fransızca İletişime Geçmek: Soru sorma, Anlama ve anlaşılma, İlgi alanlarından söz etme, Söz alma ve isteme, Fikrini söyleme; İnsan Betimlemek: Fiziksel, Kıyafet, Karakter; Nesne Betimleme: Şekil, Renk; Yer Betimleme: Çevre, Mekân; Duygularını İfade Etmek: Heyecan, Mutluluk, Üzüntü, Dilek, Umut; Konum Bildirmek: Yer, Yön, Emir kipi; Değişiklikleri İfade etmek: Geçmiş zaman, Şimdiki zaman, Gelecek zaman, Hatıralar; Mesleki Hayat: Eğitim, Projeler.

FRA102U French II **ECTS: 3,0**

Communicate in French: Asking questions, Understanding and being understood, Talking about interests, Talking and asking to talk, Expressing opinions; Describe a Person: Physical, Dress, Character; Object Description: Shape, Color; Location Description: Environment, Space; Expressing Emotions: Excitement, Happiness, Sadness, Wish, Hope; Location: Place, Direction, Imperative; Expressing Changes: Past tense, Present tense, Future tense, Memories; Professional Life: Education, Projects.

GİT101U Temel Sanat ve Tasarım Eğitimi **AKTS: 5,0**

Sanat Teorileri; Sanat ve Tasarımda Öz ve Biçim İlişkisi ve Estetik; Tasarım ve Süreçleri; Sanatsal Tasarımda Anlatım ve Düşünme Biçimleri; Bellek ve İmge; Gösterge Bilim; Eskiz Çalışmaları ve Malzemeler; Boya Teknikleri ve Diğer Teknik Malzemeler; 2 Boyutlu Yüzeyler ve Ölçüler; Bilgisayar Destekli Temel Tasarım Çalışmaları; Tasarımda Kavramsal, Görsel, İlişkisel ve Uygulamalı Ögeler; Renk; Renk Sisteminin Kökenleri ve Sınıflandırılması; Sayısal ve Baskı Ortamında Renk; Görsel Tasarımda Denge, Ritim, Hareket, Hiyerarşi, Komposizyon, Bütünlük, Oran/Orantı, Vurgu ve Gestalt; Boyut, Perspektif ve Algı Yanılsaması.

GİT101U **ECTS: 5,0**

Art Theories; Essence and Form Relationship and Aesthetics in Art and Design; Design and Its Processes; styles of Expression and Thinking in Artistic Design; Memory and Image; Semiotics; Sketches and Materials; Paint Techniques and Other Technical Materials; 2D Surfaces and Dimensions; Basic Computer Aided Design Studies; Conceptual, Visual, Relational and Applied Elements in Design; Colour; Origins and Classification of the Color System; Color in Digital and Print Media; Balance, Rhythm, Movement, Hierarchy, Composition, Integrity, Ratio/Proportion, Emphasis and Gestalt in Visual Design; Size, Perspective and the Illusion of Perception.

GİT102U Anadolu Kültür Tarihi AKTS: 5,0

Tarih Öncesi Kültürler, Paleolitik Dönem, Neolitik Dönem, İlk Yerleşimler, Kalkolitik ve İlk Tunç Dönemleri; Erken Tarihi Dönem ve Hitit Kültürü, Geç Hitit Krallıkları; Urartu, Frig ve Lidya Kültürleri; Hellen, Hellenistik ve Roma Dönemi Kültürleri; Bizans Kültürü, Coğrafi Geçmiş, Devlet Yönetimi, Dini Hayat, Sosyal Yapı; Selçuklu Kültürü, Devlet-Toplum, Şehirler; Osmanlı Kültürü, Kuruluş Yılları, Klasik Dönem, Yenileşme Dönemi; Seçkin Kültürü ve Popüler Kültür Arasında Cumhuriyet Dönemi Kültürü, Cumhuriyet Rejiminin Kültür Politikası, Reformlar.

GİT102U Yok ECTS: 5,0

Prehistoric Cultures, Paleolithic Period, Neolithic Period, Early Settlements, Chalcolithic and Early Bronze; Protohistoric Period and Hittite Culture, Late Hittite Kingdoms; Urartian, Phrygian and Lydian Cultures; Hellenic, Hellenistic and Roman Cultures; Byzantine Culture, Geographical Background, Administration, Religious Life, Social Structure; Culture of Seljuks, State-Society, Cities; Ottoman Culture, Foundation, Classical and Modernization Periods; Culture of Republican Era Between Elite and Popular Culture, Cultural Policy of the Republican Regime, Reforms.

GİT108U Dijital Kültür AKTS: 5,0

Dijital Kültür Sosyolojisi: Teorik Çerçeveler; Yükselen Alanlar. Ağ Toplumunda Mekân, Konum ve Topluluklar: Ağ Toplumu; Kamusal Alan; Çevrimiçi Topluluklar; Konum verisi; Etik. Dijital Yeni Gerçek: Sayısal Gerçeklik; AR; VR. Bilgi Ekonomisi: Blokzincir; Kripto para; Bitcoin. Dijital Sanat: Teknoloji Sanat İlişkisi; Yeni Medya Sanatı; Yeni Estetik; NFT. Dijital Oyunlar: Dijital Oyuncu toplulukları; Oyunlaştırma; E-Sporlar. Yapay Zeka ve Robotlar: Teknoloji kültür ilişkisi; Yapay zeka türleri; Robot kavramı. Algoritmik Yöntemler ve Büyük Veri: Dijital mecra türleri; Veriye erişim; Veri Türleri; Web kazıma; Sosyal medyada veri toplama; Ağ analizi.

GİT108U ECTS: 5,0

Digital Culture Sociology: Theoretical Frameworks; Ascending Fields. Space, Location and Communities in the Network Society: Network Society; Public Space; Location data; Ethic. Digital New Reality: Digital Reality; AR; VR. Knowledge Economy: Blockchain; Cryptocurrency; bitcoin. Digital Art: Technology Art Relation; New Media Art; New Aesthetics; NFT. Digital Games: Communities; Gamification; E-Sports. Artificial Intelligence and Robots: Technology culture relationship; Types of artificial intelligence; Robot concept. Algorithmic Methods and Big Data: Types of digital media; access to data; Data Types; web scraping; Data collection on social media; Network analysis.

GKA105U Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi AKTS: 5,0

Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş: Gıda sanayi, Gıda mevzuatının tarihçesi; Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri: Kalite kavramı, Gıdaların kalite değişimi ve raf ömrü; Türkiye'de Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü: Gıda yasası ve kapsamı; Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri: Türk standartları enstitüsü (TSE), Codex alimentarius commission (CAC) standartları; Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (Haccp) Tanımı ve Genel Prensipleri: HACCP sistemi; Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları; Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminatlar: Mikrobiyolojik, kimyasal ve biyolojik bulaşanlar; Gıda Kontrolü Örgütleri ve Gıda Güvenliğindeki Rolleri

GKA105U ECTS: 5,0

Introduction to Food Control and Legislation: Food industry, History of food legislation; Quality Concept and Quality Elements of Foods: Quality concept, Quality change and shelf life of foods; Food Codex and Food Control in Turkey: Food law and its scope; Food Standards and Control Criteria: Turkish standards institute (TSE), Codex alimentarius commission (CAC) standards; Definition and General Principles of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP): HACCP system; HACCP Applications in the Production of Some Foods; Contaminants in Food in Terms of Food Legislation: Microbiological, chemical and biological contaminants; Food Control Organizations and Their

HİŞ102U Havacılığa Giriş AKTS: 5,0

Havacılığın Tarihsel Gelişimi ve Sivil Havacılık Faaliyetleri; Havaaraçları: Uçaklar, Helikopterler, Çok hafif havaaraçları; Havaaracı İşletmeleri: Havayolu işletmeleri, Genel havacılık işletmeleri; Havaaraçlarının Bakımı: Havaaracı bakım türleri, Havaaracı bakım organizasyonları, Havaaracı bakım yetkisi; Havaalanları; Havaalanı Yer Hizmetleri; Hava Trafik Yönetimi; Sivil Havacılık Faaliyetlerini Düzenleyen Kuruluşlar.

HİŞ102U Introduction to Aviation ECTS: 5,0

Historical Development of Aviation and Aviation Activities; Aircrafts: Planes, Helicopters, Ultra Light Aircraft; Aircraft Business: Airline companies, General aviation companies; Maintenance of aircraft: Aircraft maintenance types, Aircraft maintenance organizations, Aircraft maintenance authority; Airports; Airport Ground Handling Services; Air Traffic Management; Regulator Agencies of the Civil Aviation Activities.

HİŞ208U Yolcu Hizmetleri AKTS: 5,0

Yolcu Hizmetleri Kavramı: Yolcu hizmetlerine ilişkin düzenleme ve dokümanlar, Trafik hakları, Yolcu hakları, Yolculuk tipleri; Özel Hizmet Gerektiren Yolcular: Özel yardım gerektiren yolcular, Potansiyel tehlike arz eden yolcular, Diğer özel hizmet gerektiren yolcular; Seyahat Dökümanları: Bilet, Uçuş kuponu, Diğer belgeler; Uçuşa Kabul (Check-in) İşlemleri; Bagaj İşlemleri: Bagaj çeşitleri, Bagaj kabulü, Kabin bagajı ile ilgili kurallar, Fazla bagaj işlemleri, Gecikmeli, hasarlı ve kayıp bagaj işlemleri; Gelen-Giden Yolcu İşlemleri.

HİŞ208U ECTS: 5,0

Passenger Handling Service: Regulations and documents on passenger handling, Traffic rights, Passenger rights, Types of trip; Passengers with Special Requirements, Passengers with special need, Potentionally dangerous passengers, Other passengers with special requirements, Documents for travel: Ticket, Flight Coupon, Other documents; Check-in Operations; Baggage Process: Baggage types, Baggage Check-in, Regulations on cabin baggage, Excess baggage procedure, Delayed, damaged or lost baggage process; Arriving-Departing Passenger Process.

HİT403U İtibar Yönetimi AKTS: 5,0

İtibar Yönetimi Nedir: İtibar meşhur olmak değildir, Değerler itibar yönetimi güven, İtibar yönetimi bir proje değil bir felsefedir, Elle tutulamayan değerlerin itibara dönüşmesi, Kurumların farklılaşma stratejileri kapsamında itibar yönetimi, Algılar gerçekler ve itibar, Sosyal ortaklar ve beklentileri, İtibar riskleri yönetimi, İtibar ekonomisi; Sosyal Ortakların (Paydaşların) Önemi; İtibar Araştırmaları; İtibar Yönetim Süreçleri; İtibarın İş Sonuçları Üzerindeki Etkisi; Kurumsal Marka Stratejileri ve İtibar Yönetimi; Hem Yeni Hem Dijital Hem Sosyal Hem de Medya; Kurumsal İletişim ve İtibar.

HİT403U ECTS: 5,0

What Is Reputation Mangement: Reputation does not equal to fame, Values Reputation Management and Trust, Reputation management is not a project but a philosophy, Reputation management in terms of differentiation strategies of organizations, Perceptions realities and reputation, Social partners (shareholders) and their expectations, Reputation risks management, Reputation economy; Importance of Social Partners (Shareholders); Reputation Research; Reputation Management Processes; Effects of Reputation on Bussiness Outcome; Corporate Brand Strategies and Reputation Management, New, Digital, Social Media; Corporate Communication and Reputation.

İKT102U **Proje Yönetimi** **AKTS: 5,0**

Temel Proje Yönetim Kavramları, Proje kapsam yönetimi, Proje zaman yönetimi, CPM, PERT ile proje kritik yolunun bulunması, Gantt grafiklerinin hazırlanması, Proje maliyet yönetimi, Proje kalite yönetimi, Proje insan kaynakları yönetimi, Proje iletişim yönetimi, Proje risk yönetimi, Proje tedarik ve satın alma yönetimi, MS project programı kullanılarak proje hazırlanması ve yönetilmesi.

İKT102U **ECTS: 5,0**

Basic Project Management Concepts, Project Scope Management, Project Time Management, CPM, Finding the Project Critical Path with PERT, Preparation of Gantt Charts, Project Cost Management, Project Quality Management, Project Human Resources Management, Project Communication Management, Project Risk Management, Project Procurement and purchasing management, project preparation and management using MS project program.

İKT301U **Para ve Banka** **AKTS: 5,0**

Para Ekonomisine Giriş; Paranın Tanımı Sorunu; Bankaların Kaydı Para Yaratma Süreci; Para Arzının Belirlenmesi; Merkez Bankacılığı; Para Politikası Araçları; Para Politikasının Yürütülmesi; Döviz Kuru Hedeflemesi; Döviz Kuruna Merkez Bankasının Müdahalesi; Enflasyon Hedeflemesi Stratejisi; Para Talebi Teorileri; Kısa Dönemde Para-Üretim İlişkisi; Paranın Ekonomiye Geçiş Mekanizması; Para ve Enflasyon; Para Politikası Teorisi.

İKT301U **Money and Banking** **ECTS: 5,0**

Introduction to Money Economy; The Problem of Definition of Money; Banks' Process of Creating Registered Money; Determination of Money Supply; Central Banking; Monetary Policy Tools; Execution of Monetary Policy; Exchange Rate Targeting; Central Bank Intervention in Exchange Rate; Inflation Targeting Strategy; Theories of Demand for Money; Money-Production Relationship in the Short Run; Transition Mechanism of Money to Economy; Money and Inflation; Monetary Policy Theory.

İKY202U **Görüşme Teknikleri** **AKTS: 5,0**

Görüşme Kavramı ve İletişim Süreci; Görüşme Kavramının İncelenmesi: Sosyal Hizmetlerdeki Yeri ve Önemi; Görüşme Sürecinde Uzmanların Taşıması Gereken Özellikler; Görüşmenin Kuramsal Dayanakları, Nedenleri, Ortamları; Görüşmenin Aşamaları; Kayıt Tutma ve Raporlama; Özel Durumlarda Görüşme; Görüşmede Etik İlkeler.

İKY202U **ECTS: 5,0**

The Concept of Interview and Communication Process; Examining the Concept of Interview: Its Place and Importance in Social Services; Qualifications of Experts in the Interview Process; Theoretical Basis of the Interview; Reasons and The Context; Stages of the Interview; Record and Reporting; Interview in Special Contexts; Ethical Principles in Interview.

İLT102U **Yeni İletişim Teknolojileri** **AKTS: 5,0**

Dijital dünya ve dijital dünya vatandaşlığı, dijital gizlilik, dijital iletişimin özellikleri; Akıllı TV ve IPTV uygulamaları, etkileşimli medya; İnternet radyoculuğu, çalışma prensipleri, yayıncılık türleri ve yasal boyutlar;E-gazete ve e-gazetecilik, e-gazeteciliğin hukuksal sorunları, haber odaklı tasarım;Mobil teknolojiler, mobil teknolojilerin gelişimi ve uygulamaları;Sosyal ağlar, etkileri, kişisel yayıncılıkta kullanımı, sosyal medya okuryazarlığı, kişisel öğrenme ve araştırma ağları;Kusumsal sosyal medya, pazarlama uygulamaları, itibar yönetimi, büyük veri ve sosyal medya analizi;Geleceğin iletişim teknolojileri, yeni etkileşim biçimleri, zihinsel iletişim.

İLT102U New Communication Technologies ECTS: 5,0

Digital world and digital world citizenship, digital privacy, features of digital communication; Smart TV and IPTV applications, interactive media; Internet radio broadcasting, working principles, broadcasting types and legal dimensions; E-newspaper and e-journalism, legal problems of e-journalism, news-oriented design; Mobile technologies, the development and applications of mobile technologies; Social networks, their effects, use in personal broadcasting, social media literacy, personal learning and research networks; Private social media, marketing practices, reputation management, big data and social media analysis; Future communication technologies.

İLT204U Kültürlerarası İletişim AKTS: 5,0

Kültürlerarası İletişim: Kültürlerarası İletişimin Konusu, Kültürlerarası İletişim Biliminin Amacı, Kültürlerarası İletişim Biliminin Gelişim Tarihi, Kültürlerarası İletişimle İlgili Temel Kavramlar; Toplumsal Yaşam, Kültür Ve İletişim; Kültürlerarası İletişim Kuramları: Enformasyon Sistemleri Kuramı, Kültürel Boyutlar Kuramı; Kültürlerarası Farklılaşma Ve İletişim; Sözlü İletişim Biçemlerinde Farklılaşma; Sözsüz İletişim Biçemleri; Kültürlerarası İletişim Yeterliği; Kültürlerarası İletişimin Kullanım Alanları: Turizm Ve Kültürlerarası İletişim, Sağlık Ve Kültürlerarası İletişim, Eğitim Ve Kültürlerarası İletişim, Hukuk Ve Kültürlerarası İletişim, Sanat Ve Kültürler

İLT204U ECTS: 5,0

Intercultural Communication: Subject of Intercultural Communication, Purpose of Intercultural Communication Science, Development History of Intercultural Communication Science, Basic Concepts of Intercultural Communication; Social Life, Culture and Communication; Intercultural Communication Theories: Information Systems Theory, Cultural Dimensions Theory; Intercultural Differentiation and Communication; Differentiation in Oral Communication Styles; Nonverbal Communication Styles; Intercultural Communication Competence; Uses of Intercultural Communication: Tourism And Intercultural Communication, Health And Intercultural Communication, Education And Intercultural Com

---

İNG101U İngilizce I AKTS: 3,0

‘Be’ Fiili: Kendini tanıtma, Kişisel bilgiler verme, Teşekkür etme; Sınıftaki Yerleri ve Eşyaları Tarif Etme; İyelik Zamirleri; Kişileri Tarif Etme; Geniş Zaman: Evet-hayır soruları, Kısa cevaplar, Günlük ve haftalık rutinler; Geniş Zaman: Sorular, Sıklık Zarfları; There’s/There are: Mahalleyi ve etkinlikleri tarif etme; Saati Sorma ve Söyleme; Şimdiki Zaman: Hava durumu ve sporlar; Alışveriş: Giysiler, Renkler, Fiyatlar; ‘Can’: Düz cümleler, Soru cümleleri, Kısa cevaplar; Ülkeler, Diller ve Milliyetler; Geçmiş Zaman: Düzenli ve Düzensiz Fiiller; ‘Be’ Fiili: Geçmiş zaman hali, Soru hali; ‘Many’ ve ‘Much’: Sayılabilir ve sayılamayan isimler, Teklifler, Ricalar.

İNG101U English I ECTS: 3,0

Verb ‘Be’: Introducing yourself, Giving personal information, Thanking; Describing Things and Places in the Class; Possessive Pronouns; Describing People; Simple Present: Yes-no questions; Short answers, Daily and weekly routines; Simple Present: Questions, Frequency adverbs; There’s/There are: Describing neighborhood and activities; Asking and Telling Time; Present Continuous: Weather and sports; Shopping: Clothes, Colors, Prices; ‘Can’: Statements, Questions, Short answers; Countries, Languages and Nationalities; Simple Past: Regular and irregular verbs; Verb ‘Be’: Past form, Question form; ‘Many’ and ‘Much’: Countable and uncountable nouns, Offers, Requests.

İNG102U İngilizce II AKTS: 3,0

Kendiniz, aileniz ve sevdiğiniz şeyler hakkında konuşma; Hobileriniz, ilgi alanlarınız ve müzik zevkinizi söyleme; Sağlık, ilaçlar, uyku alışkanlıkları ve stresten bahsetme; Gelecek zaman kullanımı; Hatıralardan bahsetme; Yardım teklifi ve yön sorma ifadeleri; Dükkanlar ve şehrinizdeki sevdiğiniz yerleri söyleme; Öneri ve tavsiye isteme ve verme; Tatiller ve seyahate hazırlık ifadeleri; Eviniz, eşyalarınız ve alışkanlıklarınız ile ilgili konuşma; Kazalar ve ters giden şeylerden bahsetme; Farklı iletişim kurma yollarını söyleme; Kişileri tarif etme; Planlar ve etkinlik düzenleme ile ilgili konuşma.

İNG102U English II **ECTS: 3,0**

Talking about yourself, your family, and your favorite things; Talking about your hobbies, interests, and taste in music; Talking about health, remedies, sleep habits, and stress; Talking about the future; Talking about memories; Offering help and asking for directions; Talking about stores and favorite places in your city or town; Asking for and giving advice and suggestions; Talking about vacations and getting ready for a trip; Talking about your home, your belongings, and your habits; Talking about accidents and things that went wrong; Talking about different ways of communicating; Talking about what people look like; Talking about plans and organizing events.

İŞL107U Genel İşletme **AKTS: 5,0**

İşletmeler ve Özellikleri: İşletmenin tanımı, İşletmenin amaçları ve işlevleri, İşletmelerin sınıflandırılması; İşletme Çevresi; Etik ve Sosyal Sorumluluk; İşletmelerin Kuruluşu ve Büyümesi; İşletmelerde Yönetim: Yönetim kavramı, Yönetim Piramidi, Yönetsel yetenekler, Yönetsel roller Yönetim Fonksiyonları; İşletmelerde Üretim ve Pazarlama; İşletmelerde İnsan Kaynakları Yönetimi; İşletmelerde Muhasebe ve Finansal Yönetim.

İŞL107U General Business **ECTS: 5,0**

Businesses and their Characteristics: Definition of business, Purposes and functions of business, Classification of businesses; Business Environment; Ethics and Social Responsibility; Establishment and Growth of Businesses; Management in Business: Management concept, Management Pyramid, Managerial abilities, Managerial roles Management Functions; Production and Marketing in Business; Human Resources Management in Business; Accounting and Financial Management in Business.

İŞL203U Girişimcilik ve İş Kurma **AKTS: 5,0**

Girişimcilik Kavramı, Çeşitleri ve Girişimcilikte Etik; Girişimciliğin Ekonomik, Toplumsal ve Kültürel Temelleri; İş Modeli, Girişimciliğin Süreçleri ve İş Fikri; Girişimcilikte Tasarım: Girişimcilikte tasarım, yaratıcılık ve inovasyon, Girişimcilikte tasarım yönetimi süreci, Girişimcilikte tasarım kararları, Girişimcilikte ürün geliştirme ve tasarım, Girişimcilikte strateji ve tasarım, Girişimcilikte pazarlama tasarım ilişkisi; Girişimcilik İklimi; Franchising ve İşletme Satın Alma; İşletme Kurma; Girişimin Sonlanması: Tasfiye, İflas ve Birleşme.

İŞL203U **ECTS: 5,0**

Concept of Entrepreneurship, Types and Ethics in Entrepreneurship; Economic, Social and Cultural Foundations of Entrepreneurship; Business Model, Processes of Entrepreneurship and Business Idea; Design in Entrepreneurship: Design, creativity and innovation in entrepreneurship, Design management process in entrepreneurship, Design decisions in entrepreneurship, Product development and design in entrepreneurship, Strategy and design in entrepreneurship, Marketing-design relationship in entrepreneurship; Entrepreneurship Climate; Franchising and Business Acquisition; Business Establishment; Termination of Enterprise: Liquidation, Bankruptcy and Merger.

İŞL214U Teknoloji, İnovasyon ve Girişimcilik **AKTS: 5,0**

Endüstri Devrimi, Yönetim Bilimi, Teknolojinin İşletme Üzerindeki Etkileri; Büyük Veri, Yapay Zeka, Endüstri 4.0, Digital Çağda İşletmecilik; İnovasyon Kavramının Tanımı, İcat, Yaratıcılık, Ar-Ge, Tasarım; İnovasyon Yönetimi ve Stratejisi, İnovatif İşletmelerin Özellikleri; İnovasyon Yaklaşımları; Ulusal İnovasyon Ekosistemi, Kümeler, Teknoparklar; Girişimcilik, İş Fikri, Yapılabilirlik Analizi; Girişimin Kuruluşu, Küçük İşletme Yönetimi

İŞL214U Yok **ECTS: 5,0**

Industrial Revolution, Management Science, Effects of Technology on Business Operations; Big Data, Artificial Intelligence, Industry 4.0, Business in the Digital Age; Innovation Concept, Invention, Creativity, R&D, Design; Innovation Management and Strategy, Characteristics of Innovative Businesses; Innovation Approaches; National Innovation Ecosystem, Clusters, Technoparks; Entrepreneurship, Business Idea, Feasibility Analysis; Establishment of Enterprise, Small Business Management

İŞL303U Üretim Yönetimi AKTS: 5,0

İşletmelerde Üretim Yönetimi ve Sistemi, Üretim Yönetimi ile İlgili Yaklaşımlar; İşletmelerde Üretim Stratejisi ve Verimlilik, Üretim Stratejisinin Önemi ve İşletme Stratejisi ile İlişkisi, Verimlilik; Ürün Tasarımı ve Üretim Süreci Seçimi, Ürün Tasarım Araç ve Yöntemleri, Üretim Süreci Seçimi; Tesis Yerleşimi ve Kapasite Planlaması, Tesis Yerleşim Türleri; Stok Yönetimi, Stok Kontrol Sistemleri, Stok Modelleri; Üretim ve Kaynak Planlaması, Kurumsal Kaynak Planlaması; Yalın Üretim, Yalın Üretimin İlkeleri , Yalın Üretim Felsefesi; Tedarik Zinciri Yönetimi, Tedarik Zinciri Aşamaları ve Yapısı.

İŞL303U ECTS: 5,0

Production Management and System in Enterprises, Approaches to Production Management; Production Strategy and Efficiency in Businesses, Importance of Production Strategy and Its Relationship with Business Strategy, Efficiency; Product Design and Production Process Selection, Product Design Tools and Methods, Production Process Selection; Facility Layout and Capacity Planning, Types of Facility Layout; Inventory Management, Inventory Control Systems, Inventory Models; Production and Resource Planning, Enterprise Resource Planning; Lean Production, Principles of Lean Production, Lean Production Philosophy; Supply Chain Management, Supply Chain Stages and Structure.

İŞL401U Denetim AKTS: 5,0

Denetime Giriş ve Denetim Standartları, Denetime Giriş ve Denetim Standartları-II, Denetimde Önemlilik, Risk, Kanıt Kavramları ve Çalışma Kâğıtları, Denetimde Önemlilik, Risk, Kanıt Kavramları ve Çalışma Kâğıtları-II, Denetim Süreci ve İç Kontrol, İç Denetim, Bilgi Teknolojileri Ortamında Denetim, Bilgi Teknolojileri Ortamında Denetim-II, Denetimde Örnekleme, Denetimde Örnekleme-II, İşlem Döngüleri ve Denetimi, Denetimin Tamamlanması ve Raporlama.

İŞL401U ECTS: 5,0

Introduction to Auditing and Audit Standards, Introduction to Auditing and Audit Standards-II, Materiality in Auditing, Risk, Evidence Concepts and Working Papers, Auditing Materiality, Risk, Evidence Concepts and Working Papers-II, Audit Process and Internal Control, Internal Audit, Information Technologies Environment Audit, Audit in Information Technologies Environment-II, Audit Sampling, Audit Sampling-II, Transaction Cycles and Audit, Completion and Audit Report.

KOİ202U Otel Yönetimi AKTS: 5,0

Otel Endüstrisinde Yönetim ve Organizasyona Giriş: Otel endüstrisinin gelişimi, Otellerde yönetim ve yönetici kavramları, Otel yönetiminin temel işlevleri, Otel yönetiminde yönetsel roller ve beceriler; Otel Yönetiminin Tarihsel Gelişimi; Otel Yönetimi ve Çevre İlişkisi; Otel Yönetiminde Sosyal Sorumluluk ve Etik; Otel Yönetiminde Planlama ve Yönetsel Karar Verme; Otel Yönetiminde Örgütleme; Otel Yönetiminde Yürütme; Otel Yönetiminde Denetim.

KOİ202U Hotel Management ECTS: 5,0

Introduction to Management and Organization in the Hotel Industry: Development of the hotel industry, Management and manager concepts in hotels, Basic functions of hotel management, Managerial roles and skills in hotel management; Historical Development of Hotel Management; Relationship between Hotel Management and Environment; Social Responsibility and Ethics in Hotel Management; Planning and Managerial Decision in Hotel Management; Organization in Hotel Management; Execution in Hotel Management; Audit in Hotel Management.

KOİ301U **Hizmet Tasarımı** **AKTS: 5,0**

Hizmet Kavramı ve Otel İşletmelerinde Hizmet Çeşitleri: Hizmetlerin sınıflandırılması, Hizmetin özellikleri; Hizmet Satın Alma Süreci: Satın alma karar süreci; Tasarım Kavramı ve Hizmet Tasarımı: Tasarım kavramı, Hizmet tasarımında temel yaklaşımlar, Hizmet tasarımında temel aktörler; Hizmet Tasarımı Stratejileri; Hizmet Tasarımı Aşamaları; Hizmet Tasarımında Değer Analizi: Değer kavramı, İşlev analizi; Hizmet Tasarımında Süreç Analizi; Hizmet Tasarımı Teknikleri.

KOİ301U **Service Design** **ECTS: 5,0**

Introduction to Service and Service Classification in Hotels: Classification of services, The properties of service; Process of Service Purchasing: Decision making of service purchase; Design Concept and Service Design: Basic approaches in service design, Service design actors; Service Design Strategies; Service Design Stages; Value Analysis in Service Design: The concept of value, Functional analysis; Process Analysis in Service Design; Service Design Methods.

KOİ409U **Yiyecek İçecek Yönetimi** **AKTS: 5,0**

Yiyecek İçecek İşletmelerine Genel Bakış: Yiyecek içecek işletmeleri yönetiminin kapsamı ve önemi, Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması, Yiyecek içecek işletmelerinde gıda güvenliği; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Süreci; Menü Yönetimi; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma Süreci; Teslim Alma ve Depolama; Üretim ve Servis Süreci; Gelir ve Maliyet Kontrolü; Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Trendler: Yeme ortamı ve etkileri, Temalı restoran ve barlar.

KOİ409U **Food and Beverage Management** **ECTS: 5,0**

A General Overview of Food and Beverage Organizations: The scope and the importance of food and beverage management, Food security in food and beverage organizations, Management process in food and beverage organizations; Menu Management; Purchasing Process in Food and Beverage Organizations; Receiving and Storage; The Production and Service Process; Revenue and Cost Control; The New Trends in Food And Beverage Industry: The servicescape atmosphere and its impacts, Theme restaurants and bars.

LBV104U **Hijyen ve Sanitasyon** **AKTS: 5,0**

Temel Kavramlar ve Yaklaşımlar: Hijyenin Tarihçesi, Hijyenin Tanımı, Önemi ve Amacı; Hijyenik Temizlik Uygulamaları ve Kullanılan Maddeler: Kirlenme ve Temizlik, Hijyenik Temizlik İşlemleri; Kişisel Hijyen Uygulamaları: Kişisel Hijyen ve Önemi, Bireysel Temizliğin Önemi; Temiz Suyun Sağlanması ve Sanitasyon: Suyun Önemi ve Özellikleri, Güvenilir İçme-Kullanma Suyunun Sağlanması; Gıda Hijyeni: Gıdalara Uygulanan İşlemler ve Muhafaza Yöntemleri, Gıda Maddelerinde Bozulma ve Nedenleri, Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Alınması Gereken Önlemler; Toplu Yaşam Ortamları ve Hijyen: Konut Hijyeni ve Sağlığı, Okul Hijyeni; İş Yeri Hijyeni: İş Sağlığı ve İş Hijyeni Tanımları

LBV104U **Hygiene and Sanitation** **ECTS: 5,0**

Basic Concepts and Approaches: History of Hygiene, Definition, Importance and Purpose of Hygiene; Hygienic Cleaning Practices and Materials Used: Contamination and Cleaning, Hygienic Cleaning Procedures; Personal Hygiene Practices: Personal Hygiene and Its Importance, Importance of Individual Cleaning; Provision of Clean Water and Sanitation: Importance and Properties of Water, Providing Reliable Drinking-Usage Water; Food Hygiene: Processes Applied to Foods and Preservation Methods, Food Deterioration and Causes, Foodborne Diseases and Precautions to be Taken; Collective Living Environments and Hygiene: Housing Hygiene and Health, School Hygiene; Workplace Hygiene

---

LBV212U Gıda Güvenliğinin Temel Prensipleri AKTS: 5,0

Gıda Güvenliği: Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerde Antibiyotik Dirençlilik; Gıdalarda Mikroorganizmaların Gelişmesini Etkileyen Faktörler: İç Faktörler; Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler: Salmonella, Campylobacter jejuni, Clostridium perfringens, Bacillus cereus; Gıda Kaynaklı Virüsler: Gıdaların Virüslerle Bulaşma Yolları Risk Grubu Gıdalar; Gıda Kaynaklı Parazitler: Gıda Kaynaklı Protozoonlar, Helmintler; Kimyasal Gıda Güvenliği Tehlikeleri: Mikotoksinler, Kontaminantlar, Ağır Metaller; Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrol Sistemleri: Gıda Güvenliği Nedir?; Gıda Kaynaklı Patojenlerin Epidemiyolojisi; Gıdalarda Bozulma: Mikrobiyel Bozulma, Biyokimyasal Bozulma; Gıda Muh

LBV212U The Basic Principles of Food Safety ECTS: 5,0

Food Safety: Antibiotic Resistance in Foodborne Pathogenic Bacteria; Factors Affecting the Growth of Microorganisms in Foods: Internal Factors; Foodborne Pathogenic Bacteria: Salmonella, Campylobacter jejuni, Clostridium perfringens, Bacillus cereus; Foodborne Viruses: Ways of Contamination of Food with Viruses Risk Group Foods; Foodborne Parasites: Foodborne Protozoans, Helminths; Chemical Food Safety Hazards: Mycotoxins, Contaminants, Heavy Metals; Food Safety and Quality Control Systems: What is Food Safety?; Epidemiology of Foodborne Pathogens; Food spoilage: Microbial spoilage, Biochemical spoilage; Food Storage

---

LOJ101U Lojistik İlkeleri AKTS: 5,0

Lojistiğin Tanımı ve Gelişimi, İşletmelerde Lojistiğin Rolü; Lojistik Sistemin İşleyişi, Lojistikte Dış Kaynak Kullanımı; Lojistik Ekonomisinin Tanımı ve Kapsamı, Lojistik Sektöründe Üretim, Maliyet ve Rekabet; Tedarik Zinciri, Tedarik Zinciri Yönetimi, Küresel Tedarik Zincirleri; Maliyet Kavramı ve Sınıflandırılması, Lojistik Maliyetlerin Raporlanması ve Analizi; Uluslararası Pazarlamada Lojistik ve Lojistik Merkezler, Uluslararası Pazarlamada Lojistik Sistemdeki Temel Dinamikler; Tehlikeli madde, Tehlikeli Maddelerin Emniyetli Taşınmasına İlişkin Düzenlemeler; Lojistiğin Küreselleşmesi ve Yarattığı Etkiler, Yeşil Lojistik.

LOJ101U ECTS: 5,0

Definition and Development of Logistics, The Role of Logistics in Business; Functioning of Logistics System, Outsourcing in Logistics; Definition and Scope of Logistics Economy, Production, Cost and Competition in Logistics Sector; Supply Chain, Supply Chain Management, Global Supply Chains; Cost Concept and Classification, Reporting and Analysis of Logistics Costs; Logistics and Logistic Centers in International Marketing, Basic Dynamics of Logistics System in International Marketing; Dangerous Goods, Regulations Regarding the Safe Transport of Dangerous Goods; Globalization of Logistics and Its Effects, Green Logistics.

MAİ102U Marka ve Yönetimi AKTS: 5,0

Marka ve marka yönetimi kavramları; Pazarlama biriminin iş ve görev tanımlamaları ve pazarlama planı; Pazar analizi; Bölümleme (segmentasyon); Konumlandırma; marka kimlik ve kişiliği; Marka mimarisi; Marka yönetiminin uygulanabileceği farklı alanlar

MAİ102U ECTS: 5,0

The concepts of brand and brand management; Job Descriptions of the Marketing Unit and Marketing Plan; Market Analysis; Segmentation; Positioning; Brand Identity and Personality; Brand architecture; Different Areas Where Brand Management Can Be Applied

---

MİT101U Mitoloji ve Din AKTS: 5,0

Mitoloji ve Din Konusundaki Kavram ve Terimler: Mit, Mitoloji, Efsane ve Destan Terimleri; Mit, Din ve Toplum İlişkisi; Hitit Mitolojisi; Sümer Mitolojisi; Yunan-Roma Mitolojisi; Türk Mitolojisi: Eski Türk İnançları, Türk mitolojisinde Tanrılar ve Ruhlar, Türk Mitolojisinde Yaratılış ve Türeyiş, Türk Mitolojisinde Evren-Kainat ve Yer-Gök Düşüncesi, Türk Mitolojisinde Doğum ve Ölümle İlişkili Âdet ve Gelenekler, Türk Mitolojisinde Hayvanlar ve Ağaçlar; Hint ve Uzak Doğu Kökenli Dinler: Hinduizm, Cayinizm, Sihizm, Budizm, Konfüçyonizm, Taoizm ve Şintoizm; Orta Doğu Kökenli Dinler: Yahudilik, Mecusilik, Sabiilik, Hristiyanlık, İslamiyet.

MİT101U **ECTS: 5,0**

The Concept and Term About Mythology and Religion: Myth, Mythlogy, Legend and Saga; The RelationshipBetween Myth, Religion and Society; Hittite Mythology; Sumer Mythology; Greek and Rome Mythology; Turkish Mythology: The Past Turkish Beliefs, Gods and Souls in Turkish Mythology, The Genesis and Derivation Subject in Turkish Mythology, Universe-Earth-Sky in Turkish Mythology, Birth-Death and Customs in Turkish Mythology, Animals and Trees in Turkish Mythology; Indian and Far East Religions: Hinduism, Jainism, Sikhism, Buddhism, Confucianism, Taoism, Şintoism; Middle East Religions and Principles: Judaism, Zoroastrianism, Mandaeism, Christianity, Islamism.

MUH101U Genel Muhasebe **AKTS: 5,0**

İşletme ve İşletmelerin Sınıflandırılması; Muhasebe ve Muhasebe ile İlgili Taraflar; Bilanço Eşitliği: Varlık, Alacak, Borç ve sermaye kavramları; Finansal Karakterli İşlemler ve Bu İşlemlerin Bilanço Eşitliği Üzerinde Gösterilmesi; Belge ve Defterler: VUK'de yer alan belgeler, TTK'de yer alan belgeler, Yasal defterler; Kayıt Düzeni; Tekdüzen Hesap Planı ve Hesapların Sınıflandırılması; Finansal Karakterli İşlemlerin Muhasebeleştirilmesi; Dönen varlıklar, Duran varlıklar, Yabancı kaynaklar, Kısa vadeli yabancı kaynaklar, Uzun vadeli yabancı kaynaklar, Öz kaynaklar, Maliyet ve gelir tablosu hesapları; Mizanlar; Dönem Sonu İşlemleri, Kayıt hatalarının düzeltilmesi.

MUH101U General Accounting **ECTS: 5,0**

Business Enterprise and Classification of Business Enterprises; Accounting and Stakeholders; Balance Sheet Equation; Concepts of asset, receivable, liability and owners; Equity; Financial transactions and sample transactions on balance sheet equation; Documents; Documents in Tax Procedure Law; Documents in Turkish Commercial Code; Recording Procedures; Uniform System of Accounts and Classification of Accounts; Recording Financial Transactions; Current Assets, Noncurrent Assets, Liabilities, Short-Term Liabilities, Long-Term Liabilities, Owners Equity, Cost Accounts, Income Statement Accounts; Trial Balance and Adjusted Trial Balance; Term-end Transactions; Correction

---

PZL208U Müşteri İlişkileri Yönetimi **AKTS: 5,0**

Müşteri İlişkileri Yönetimi: Tanımı, Kapsamı, Önemi; Müşterilerle İletişim ve Boyutları; Hizmetlerde Müşteri Bağlılığı ve Kalite; Müşteri İlişkilerinde Stratejik Yaklaşım Müşteri İlişkilerinin Planlaması ve Uygulama Süreci; Örgüt Kültürü ve Müşteri İlişkileri; Müşteri İlişkileri Yönetimi Uygulamaları; Müşteri İlişkilerinde Karşılaşılan Sorunlar ve Çözümleri .

PZL208U Yok **ECTS: 5,0**

Customer Relationship Management: Definition, Scope, Importance; Communication with Customers and Its Dimensions; Customer Loyalty and Quality in Services; Strategic Approach in Customer Relations Planning and Implementation Process of Customer Relations; Organizational Culture and Customer Relations; Customer Relationship Management Applications; Problems Encountered in Customer Relations and Solutions .

PZL209U Tüketici Davranışları **AKTS: 5,0**

Tüketici Davranışı Kavramı ve Disiplinlerarası Yaklaşım; Tüketici Davranışının Pazarlamadaki Yeri ve Önemi; Karar Vericiler Olarak Tüketiciler; Tüketicilerin Alışveriş Kararı; Tüketicilerin Satın Alma ve Değerlendirme Kararları; Tüketici Davranışında Bireysel Etkiler; Tüketici Davranışında Kültürel Etkiler; Tüketici Davranışında Grup Etkileri; Tüketici Satın Alma Karar Süreci; Dijital Çağ ve Tüketici Davranışına Etkileri.

PZL209U Consumer Behaviour **ECTS: 5,0**

Concept of Consumer Behavior and Interdisciplinary Approach; The Role and Importance of Consumer Behavior in Marketing; Consumers as Decision Makers; Consumers' Shopping Decision; Consumers' Purchasing and Evaluation Decisions; Individual Effects on Consumer Behavior; Cultural Effects on Consumer Behavior; Group Effects on Consumer Behavior; Consumer Purchasing Decision Process; The Digital Age and Its Effects on Consumer Behavior.

SNT402U **Sanat Tarihi** **AKTS: 5,0**

Tarih Öncesi ve İlk Çağ'da Anadolu, Mezopotamya ve Eski Mısır Sanatı, Doğu ve Uzak Doğu Sanatı, Yunan ve Roma Sanatı; Bizans Sanatı, İslam Sanatı, Türk Sanatı, Avrupa Sanatı, 19.-21. yüzyıl Sanat Akımları.

SNT402U **ECTS: 5,0**

Anatolian, Mesopotamian and Egyptian Art in Prehistoric Period and First Age, Eastern Art, Greek and Roman ArtByzantine Art, Islamic Art,Turkish Art, European Art, Art Movements of 19.-21. Century.

SOS314U **Din ve Toplum** **AKTS: 5,0**

Temeller ve tanımlar: Dinin Sosyolojik Tanımı; Din ve siyaset; Feodalizmden kapitalizme dinin ekonomik işlevi; Dinin toplum ve diğer kurumlarla ilişkisi; Dinin örgütlü yapıları ve dinsel liderlik kategorileri; Toplumsal yapı, değişim ve tabakalaşma bağlamında din; Modernleşme bağlamında din ve sekülerleşme; Geleneksel modern ve postmodern toplumlarda din ve işlevsel dönüşüm.

SOS314U **ECTS: 5,0**

Foundations and definitions: Sociological Definition of Religion; Religion and society; Economic function of religion from feudalism to capitalism; The organizational structures of religion and leadership categories in religion; Religion within the context of social structure, social change and social stratification; Religion within the context of modernization and secularization; Religion and its functional transformation in traditional, modern and postmodern societies.

TAR102U **Eski Mezopotamya ve Mısır Tarihi** **AKTS: 5,0**

Neolitik (Yenitaş Çağı), Halaf Kültürü, Hassuna-Samarra Kültürleri, Obeyd Kültürü; Kentleşme, Devlet, Ziggurat, Çivi yazısı; İmparatorluk, Reform, Tanrı-kral; Kısasa kısas, Hammurabi yasaları, Uluslar arası ticaret; Tehcir, Eski Ahit, Lamaşşu, Asma Bahçeler; Limmu listeleri, Annallar, Kral listeleri, Mektuplar; Nil Nehri, Krallık, Firavunlar, Kadeş Antlaşması.

TAR102U **History of Ancient Mesopotamia and Egypt** **ECTS: 5,0**

Neolithic (New Stone Age), Halaf Culture, Hassuna-Samarra Cultures, Obeyd Culture; Urbanization, State, Ziggurat, Cuneiform; Empire, Reformation, God-king; Tit-for-tat, Hammurabi's laws, International trade; Deportation, Old Testament, Lamaşşu, Hanging Gardens; Limmu lists, Annals, King lists, Letters; Nile River, Kingdom, Pharaohs, Treaty of Kadesh.

TAR106U **Büyük Selçuklu Tarihi** **AKTS: 5,0**

Kuruluş Dönemi: Selçukluların Kökeni, Oğuzlar ve Selçuklular, Cend'e Göç, Çağrı ve Tuğrul Beylerin Riyaseti, Nesâ ve Serahs Savaşları, Dandânakân Savaşı, Devletin Kuruluşu ve Yapılanması; Tuğrul Bey Zamanı: Devletin Mahiyeti ve İlk Fetihler, Abbasi Halifeliği ile İlişkiler, Şehzade İsyanları; Alparslan Zamanı: Suriye ve Anadolu Seferleri, Malazgirt Zaferi; Melikşah Zamanı: Türkistan Seferleri,Suriye Seferi, Devletin Bünyesinde Oluşan Sorunlar; Fetret Dönemi (Berkyaruk ve Muhammed Tapar Devri); Sencer Dönemi; Şube Hanedanlıklar: Kirman Selçuklu Melikliği, Suriye Selçuklu Melikliği, Irak Selçuklu Melikliği; Atabeylikler; Büyük Selçuklu Devlet Teşkilatı.

TAR106U History of Great Seljuk **ECTS: 5,0**

Establishment Period: Origin of Seljuks, Oghuzs and Seljuks, Migration to Cend, Cagri and Tugrul Bey's Presidency, Nesâ and Serahs Wars, Dandanakan War, Establishment and Structuring of the State; Tugrul Bey Time: The Nature of the State and the First Conquests, Relations with the Abbasid Caliphate, Prince Revolts; Alparslan Time: Syria and Anatolia Campaigns, Manzikert Victory; Melikşah Period: Turkistan Campaigns, Syria Campaign, Problems in the State; Interregnum Period (Berkyaruk and Muhammed Tapar Period); Sencer Period; Branch Dynasties: Kerman Seljuk Malik, Syria Seljuk Malik, Iraq Seljuk Malik; Atabeyliks; Great Seljuk State Organization.

TAR108U Bizans Tarihi **AKTS: 5,0**

Bizans Tarihine Genel Bir Bakış; Roma’dan Bizans’a Geçiş; Bizans ve Müslüman Araplar; Bizans ve Kuzeyli Türk Komşuları (4-14. yüzyıl); Bizans-Selçuklu Devleti İlişkileri; Bizans-Osmanlı İlişkileri; Bizans Hukuku; Bizans Devlet Yapısı ve Eğitim Sistemi; Bizans Ekonomisi; Bizans Sanatı

TAR108U History of the Byzantine Empire **ECTS: 5,0**

An Overview of Byzantine History; Transition from Rome to Byzantium; Byzantine and Muslim Arabs; Byzantine and Its Northern Turkish Neighbors (4th-14th Centuries); Byzantine-Seljuk State Relations; Byzantine-Ottoman Relations; Byzantine Law; Byzantine State Structure and Education System; Byzantine Economy; Byzantine Art

---

TAR201U Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I **AKTS: 3,0**

Cumhuriyet'in ilan edildiği 1923 tarihinden Mustafa Kemal Atatürk'ün vefat ettiği 1938 yılına kadar olan süreçte Türkiye Cumhuriyeti'nin iç ve dış siyasetini ve gelişmeleri konu almaktadır. Bu süreç zarfında yaşanan iç ve dış siyasi gelişmelerin yanı sıra gerçekleştirilen inkılap hamleleri ve bu atılımların toplumda meydana getirdiği sosyo-kültürel değişim de irdelenecektir.

TAR201U Principles of Atatürk and the History of Turkish Revolution I **ECTS: 3,0**

It covers the domestic and foreign policy and developments of the Republic of Turkey in the period from 1923, when the Republic was proclaimed, to 1938, when Mustafa Kemal Atatürk passed away. In addition to the internal and external political developments experienced during this process, the refo

---

TAR202U Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II **AKTS: 3,0**

Türk İnkılabı ve İnkılap Hareketler; Türk İnkılabının Hedefleri; Bir Devlet Kurucusu Olarak Mustafa Kemal Atatürk’ün Hayatı ve İlkeler; İsmet İnönü Dönemi (1939-1950); Türkiye’nin Demokrat Partili Yılları (1950-1960); Darbelerin Gölgesinde Yoluna Devam Eden Türkiye (1960-1980); Türkiye Cumhuriyeti Siyasi Hayatında ÖzallıYıllar (1980-1991); Türkiye’de Koalisyonlar ve Krizler Dönemi(1991-2002); Adalet ve Kalkınma Partisi (AK Parti) Döneminde Türkiye (2002-2018).

TAR202U Principles of Atatürk and the History of Turkish Revolution II **ECTS: 3,0**

Turkish Revolution and Revolutionary Movements; Goals of the Turkish Revolution; The Life of Mustafa Kemal Atatürk as a Founder of a State and Principles; İsmet İnönü Period (1939-1950); Turkey's Democratic Party Years (1950-1960); Turkey Continuing on the Path of the Shadows of Coups (1960-1980); Özallı Years in the Life of the Political Republic of Turkey (1980-1991); The Period of Coalitions and Crises in Turkey (1991-2002); Turkey during the Justice and Development Party (AK Party) Era (2002-2018).

TAR205U Türkiye Selçuklu Tarihi AKTS: 5,0

Anadolu'nun Fethi ve Birinci Beylikler Dönemi: Anadolu'nun Askeri Aşamaları; Malazgirt Öncesi Seferler, Malazgirt Zaferi ve Sonrası; Birinci Beylikler Dönemi: Kuruluş Dönemi: Süleymanşah Dönemi, Drakon Çayı Antlaşması, I. Kılıçarslan Dönemi, Haçlılarla Savaş; Sultan I. Mesud ve II. Kılıçarslan Dönemi: Miryokefalon Zaferi ve Önemi; I. Keyhüsrev ve II. Süleymanşah Dönemi;Yükseliş Dönemi: I. İzzeddin Keykâvus ve I. Alâaddin Keykubâd Devri; II. Gıyaseddin Keyhüsrev Dönemi ve Moğol İstilası: Babailer Ayaklanması, Kösedağ Savaşı ve Sonrası; Selçuklu Hanedanının Sonu ve İkinci Beylikler Dönemi; Devlet Teşkilatı ve Kültür.

TAR205U ECTS: 5,0

The Conquest of Anatolia and the First Principalities Period: Military Stages of Anatolia; Expeditions Before Manzikert, Manzikert Victory and After; First Principalities Period: Establishment Period: Süleymanşah Period, Treaty of Drakon Stream, I. Kılıçarslan Period, War with Crusaders; Sultan Mesud I and II. Kılıçarslan Period: Myryokephalon Victory and Its Importance; Keyhusrev I and II. Period of Süleymanşah; Period of Ascension: Period of Izzeddin Keykavus and I. Alaaddin Keykubad; II. Gıyaseddin Keyhüsrev Period and Mongol Invasion: Babais Uprising, Kösedağ War and After; End of Seljuk Dynasty and Second Principalities Period; State Organization and Culture.

TAR221U Türk Mitolojisi AKTS: 5,0

Türk mitolojisiyle ilgili temel konu ve kavramları sistemli biçimde işleyecek, diğer kültür ve medeniyet öğeleriyle bağlarının nasıl kurulabileceğini öğrenecek; günümüzde yaşanan sosyo-kültürel süreçlerle ilintilerini görebilecekler. Önemli mitoloji kuramları ve araştırma yöntemleri ile Türk mitolojisinin kaynakları, incelenme tarihi gözden geçirilecek; yaratılış zaman, mekân, toplum, tanrı, koruyucu ruhlar vb. temel kavramlar özgün kaynaklar temelinde incelenecektir.

TAR221U ECTS: 5,0

In this course, basic topics and concepts related to Turkish mythology will be covered systematically, and students will be able to learn how to establish connections with other culture and civilization elements; They will be able to see their relationship with today's socio-cultural processes. Important mythology theories and research methods, sources of Turkish mythology and its history of study will be reviewed; creation time, space, society, god, guardian spirits, etc. Basic concepts will be examined on the basis of original sources.

TAR232U Türk Kültürü ve Tarihine Giriş AKTS: 5,0

Türk Adı-Türk Yurdu-Türk Dili, Türk Sosyal Yapısının Ana Hatları, Türklerde Siyasi Hâkimiyet, Eski Türk Devletinde İdari Yapı, Türklerde Ordu Teşkilatı, Eski Türk Dininin Genel Çerçevesi, Türk İktisadi ve Sosyal Hayatının Temelleri, Genel Türk Tarihine Giriş,

TAR232U ECTS: 5,0

Turkish Name-Turkish Homeland-Turkish Language, Main Lines of Turkish Social Structure, Political Domination in Turks, Administrative Structure in the Old Turkish State, Army Organization in Turks, General Framework of Old Turkish Religion, Foundations of Turkish Economic and Social Life, General Introduction to Turkish History,

---

TDE103U Osmanlı Türkçesine Giriş I AKTS: 5,0

Osmanlı Türkçesi: Yazı ve yazım, Osmanlı Türkçesi alfabesi, Yazı türleri; Alfabe İşaretlerinin Ses Değerleri: Türkçenin ünlü sesleri, Arapça ve Farsçadan alınma kelimelerde ünlüler, Türkçenin ünsüz sesleri, Arapça ve Farsçadan alınma kelimelerde ünsüzler; Yazım: Osmanlı Türkçesinin yazımının başlıca özellikleri, Arapça ve Farsça kelimelerin yazımında yapılan değişiklikler, Türkçe kelime kökleri ve eklerinde ünlüler ve ünsüzlerin yazılışı; Çeviriyazı: Çeviriyazı alfabesi; Kelime: Türkçenin heceleri, Alıntı kelimelerin heceleri, Türkçenin kelimeleri, Alıntı kelimeler; Kelime Sınıfları I: Adlar, Adlarda cinsiyet, Adlarda sayı, Adlarda çekim, Tür

TDE103U Introduction to Ottoman Turkish I ECTS: 5,0

Ottoman Turkish: Writing and dictation, Ottoman Turkish alphabet, Font Types; Sound Values of Alphabet indicators: Turkish vowels, the vowels in the word derived from Arabic and Persian, Turkish consonant, the consonant in the word derived from Arabic and Persian; Dictation: The main features of Ottoman Turkish writing, The changes in Arabic and Persian word writing, Writing of vowels and consonants in Turkish words' roots and suffixs; Transcription: Transcription alphabet; Word: Syllables of Turkish words, syllables of quote words, Turkish words, Quote words; Word Classes I: Nouns, Gender in nouns, Number in nouns, the inflection in nouns, T

TDE104U Osmanlı Türkçesine Giriş II AKTS: 5,0

Kelime Sınıfları II: Sıfatlar: Sıfatlar, Sıfatların çeşitleri; Kelime Sınıfları III: Zamirler ve Zarflar: Zamirler, Zamirlerin çeşitleri, Zarflar, Zarfların çeşitleri; Fiiller: Çekimsiz fiiller, Çekimsiz fiiller; Kelime Sınıfları V: Takılar, Bağlamlar ve Ünlemler: Takılar, Arapça ve Farsça ön takılar, Bağlamlar, Türkçe asıllı Bağlamlar, Yabancı asıllı bağlamlar, ünlemler; Adtakımları ve Sıfattakımları: Adtakımları, Farsça adtakımı, Arpaça adtakımı, Sıfattakımı, Türkçe sıfattakımı, Arapça sıfattakımı, Farsça sıfattakımı; Metinler.

TDE104U Introduction to Ottoman Turkish II ECTS: 5,0

Word Types II: Adjectives: Adjectives, Types of adjectives; Word Types III: Adverbs and Pronouns: Types of adverbs, Pronouns, Types of pronouns; Word Types IV: Verbs, Types of verbs, Verbs without inflection, Inflected verbs; Word Types V: Affixes, Conjunctions and Exclamations: Affix, Arabic and Persian affixes, Conjunctions, Turkish-born Conjunctions, Foreign-born conjunctions, Exclamations; Noun Phrases and Adjective Phrases: Noun Phrases, Persian Noun Phrases, Arabic Noun Phrases, Adjective Phrases, Turkish Adjective Phrases, Arabic Adjective Phrases, Persian Adjective Phrases; Texts.

TRM213U Bahçe Tarımı AKTS: 5,0

Bahçe Bitkileri: Önemi, Sınıflandırılması, Çoğaltma ve Kültürel İşlemler; Sert Çekirdekli Meyve Türleri ve Yetiştiriciliği; Sert Kabuklu Meyve Türleri ve Yetiştiriciliği; Yumuşak Çekirdekli Meyve Türleri ve Yetiştiriciliği; Subtropik Meyveler ve Yetiştiriciliği; Serin İklim Sebze Türleri ve Yetiştiriciliği; Sıcak İklim Sebze Türleri ve Yetiştiriciliği; Bağcılık ve Üzümsü Meyveler; Süs Bitkileri Yetiştiriciliği; Bahçe Ürünlerinin Muhafaza ve Pazara Hazırlanması.

TRM213U ECTS: 5,0

Horticulture: Importance, Classification, Propagation and Cultural Procedures; Stone Fruit Species and Cultivation; Nut Fruit Species and Cultivation; Pome Fruit Species and Cultivation; Subtropical Fruits and Cultivation; Cool Climate Vegetable Species and Cultivation; Warm Climate Vegetable Species and Cultivation; Viticulture and Grape Fruits; Ornamental Plant Cultivation; Preservation and Preparation of Horticultural Products for Market.

TRM216U Tarım 4.0 AKTS: 5,0

Tarım 4.0'a Giriş; Tarım 4.0'ın Temel Bileşenleri: IoT, Büyük Veri, Yapay Zekâ, Robotik Sistemler; Dijital Teknolojiler: Hassas, Akıllı ve Dijital Tarım; Tarımda Yapay Zekâ, Bulut Bilişim ve Blokzincir; IoT, Büyük Veri ve Dijital Dönüşüm: Bilgi işlem teknolojileri, mimariler, uygulama örnekleri; Akıllı Tarım Uygulamaları; Tarımda Robotik ve Otomasyon; Tarım 4.0 ve Tedarik Zinciri Yönetimi: Planlama, üretim, dağıtım, müşteri ilişkileri; Sürdürülebilirlik Kavramı ve Nexus Yaklaşımı; Sürdürülebilir Tarım ve Döngüsel Ekonomi: AB politikaları, yenilenebilir enerji; Topraksız Tarım ve Gıda Güvenliği: Hidroponik, akuaponik teknikleri, otomasyon; Tarım 4.0'dan Tarım 5.0'a.

TRM216U **ECTS: 5,0**

Introduction to Agri 4.0; Key Components of Agri 4.0: IoT, Big Data, AI, Robotic Systems; Digital Technologies: Precision, Smart, and Digital Agriculture; AI, Cloud Computing, and Blockchain in Agriculture; IoT, Big Data, and Digital Transformation: Information processing techs, architectures, application examples; Smart Agri Applications; Robotics and Automation in Agriculture; Agri 4.0 and Supply Chain Management: Planning, production, distribution, customer relations; The Concept of Sustainability; Sustainable Agriculture and the Circular Economy: EU policies, renewable energy; Soil-less Agriculture and Food Security; From Agri 4.0 to Agri 5.0.

TRZ102U Turist Davranışı **AKTS: 5,0**

Turist Davranışına Giriş: Tüketici-Turist Davranışı ve Özellikleri, Tüketici ve Turist Davranışı Modelleri, Tüketici Davranışına Disiplinlerarası Yaklaşım; Algı, Tutum, Değerler: Algı Kavramı ve Turistik Hizmetlerin Algılanması, Tutum Kavramı ve Turist Tutumları, Turist Değerleri; Turist Güdüleri: Güdü Tanımı, Çeşitleri ve Özellikleri, Turist Güdülerine Yönelik Temel ve Alternatif Yaklaşımlar; Turist Tipolojileri: Turist Tipolojileri ile İlgili Kavramsal Çerçeve, Genel Kabul Görmüş Turist Tipolojileri; Turist Seçimi ve Karar Verme Süreci; Turist Deneyimi; Deneyim Sonrası Turist Değerlendirmeleri; Kültürlerarası Turist Davranışı.

TRZ102U **ECTS: 5,0**

Introduction to Tourist Behavior: Consumer-Tourist Behavior and Characteristics, Consumer and Tourist Behavior Models, Interdisciplinary Approach to Consumer Behavior; Perception, Attitude, Values: The Concept of Perception and Perception of Touristic Services, Attitude and Tourist Attitudes, Tourist Values; Tourist Motivations: Motive Definition, Types and Characteristics, Basic and Alternative Approaches to Tourist Motives; Tourist Typologies: Conceptual Framework for Tourist Typologies, Generally Accepted Tourist Typologies; Tourist Selection and Decision Making Process; Tourist Experience; Post-Experience Tourist Reviews; Intercultural Tourist Behaviour.

TRZ108U Turizmde Girişimcilik ve İnovasyon **AKTS: 5,0**

İnovasyon ve Girişimcilik ile İlgili Temel Kavramlar; İnovasyonun Kullanım Alanları, Kaynakları, Modelleri, Süreci ve Yayılımı; Turizm Sektöründe İnovasyonun Stratejik ve Sosyal Yönü; İnovasyon Yönetimi ve Stratejileri; Yeni Ürün ve Hizmet Geliştirme; Girişimcilik Kuramları, Kurumsal Girişimcilik ve Girişimi Büyütmek; Değer Yaratmak ve İnovatif Girişimcilik; İş Modelleri ve Sürdürülebilir Girişimcilik ve İnovasyon

TRZ108U **ECTS: 5,0**

Basic Concepts Related to Innovation and Entrepreneurship; Usage Areas, Sources, Models, Process and Spread of Innovation; Strategic and Social Aspects of Innovation in the Tourism Sector; Innovation Management and Strategies; New Product and Service Development; Entrepreneurship Theories, Corporate Entrepreneurship and Enlarging Entrepreneurship; Creating Value and Innovative Entrepreneurship; Business Models and Sustainable Entrepreneurship and Innovation

---

TRZ112U Turizm ve Güvenlik **AKTS: 5,0**

Turizm ve Güvenlik İlişkisi; Turizmde Destinasyon Güvenliği ve Önemi: Turist güvenliği sorunları, Varış yerindeki asayiş olaylarının yönetimi; Turizmde Dağıtım Kanalları ve Güvenlik; Terörizm ve Turizm Güvenliği: Terörizm kavramı ve dönüşümü; Savaşlar, Afetler ve Turizm Güvenliği; Turizmde Risk ve Kriz Yönetimi: Risk ve kriz yönetimi ve turizm açısından önemi; Salgın Hastalıklar ve Turizm Güvenliği: Salgın hastalıklar ve kamu düzeni, Küresel kamusal mal olarak salgın hastalıklar ve mücadele teknikleri; Turizm İşletmeleri Açısından Güvenlik Sorunları ve Yönetimi.

TRZ112U Tourism and Safety ECTS: 5,0

Relationship of Tourism and Safety/Security; Security of Destinations in Tourism: Tourist safety and security issues, Public order management of destinations; Distribution Channels and Safety and Security in Tourism; Terrorism and Tourism Security: The concept and transformation of terrorism; Wars, Disasters and Tourism Safety and Security; Risk and Crisis Management in Tourism: Risk and crisis management and their significance in tourism context; Epidemics and Tourism Security: Epidemics and public order, Epidemics as global public possession and coping strategies; Security Issues and Management for Tourism Businesses.

TRZ201U Genel Turizm Bilgisi AKTS: 5,0

Turizmde Temel Kavramlar: Boş zaman, Rekreasyon, Turizm, Seyahat, Turist tipolojisi; Turizm Türleri ve Sınıflandırılması; Turizmin Gelişim Tarihi ve Turizmin Gelişmesine Etki Eden Faktörler; Turizm Endüstrisi: Erişilebilirlik ve yolcu taşımacılığı, Konaklama, Turizmde dağıtım kanalları, Yiyecek-içecek işletmeleri, Çekicilikler, eğlence ve rekreasyon; Turizm Arzı ve Turizm Talebi; Turizmin Etkileri; Turizm Politikası ve Turizm Planlaması; Türkiye'de Turizm ve Turizmde Yeni Eğilimler; Turizmin Tarihsel Gelişimi; Turizmin Örgütsel Yapısı; Turizm Eğitimi ve Öğretimi; Turizm ve Sosyal Medya.

TRZ201U Fundamentals of Tourism ECTS: 5,0

Basic Concepts in Tourism: Leisure, Recreation, Tourism, Travel, Tourist typology; Types of Tourism and Classification; Development History of Tourism and Factors Affecting the Development of Tourism; Tourism Industry: Accessibility and passenger transportation, Accommodation, Distribution channels in tourism, Food and beverage businesses, Attractions, entertainment and recreation; Tourism Supply and Tourism Demand; Effects of Tourism; Tourism Policy and Tourism Planning; Tourism in Turkey and New Trends in Tourism; Historical Development of Tourism; Organizational Structure of Tourism; Tourism Education and Teaching; Tourism and Social Media.

TRZ402U Sürdürülebilir Turizm AKTS: 5,0

Sürdürülebilir Turizm Kavramı: Sürdürülebilir turizmin boyutları; Sürdürülebilir Turizmde Paydaşlar ve Örgütler: Sürdürülebilir turizm örgütleri ve paydaşların örgütlenmesi; Sürdürülebilir Turizmde Sertifikasyon Sistemleri: Sürdürülebilirlikte ulusal ve uluslararası sertifikasyon sistemleri ve eko-etiketler; Turizm Politika ve Planlamasında Sürdürülebilir Turizm ve Başarı Koşulları: Sürdürülebilir turizm planlaması, politikası ve başarı koşulları; Sürdürülebilir Turizm Eğitimi; Sürdürülebilir Turizmde Ziyaretçi Yönetimi: Turistik tüketiciye sürdürülebilir turizm hizmeti sağlanması; Türkiye'ye En Uygun Sürdürülebilir Turizm Türleri.

TRZ402U Sustainable Tourism ECTS: 5,0

The Concept of Sustainable Tourism: Dimensions of sustainable tourism; Stakeholders and Organizations in Sustainable Tourism: Sustainable Tourism Organizations and stakeholder organizing; Certification Systems in Sustainable Tourism: National and international certification systems and eco-labels in sustainability; Sustainable Tourism and Success Conditions in Tourism Policy and Planning: Sustainable tourism planning, policy and success conditions; Sustainable Tourism Education: Sustainable Tourism Education; Visitor Management in Sustainable Tourism: Providing sustainable tourism service to touristic consumers; The Most Suitable Sustainable Tourism Types for Turkey.

TÜR202U Türk Dili II AKTS: 3,0

Kompozisyon Bilgileri: Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, 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: Konuşma ve güzel konuşma ile ilgili temel kavramlar, Beden Dili ve Sözlü Anlatımdaki Yeri; Konuşma Türleri; Başarılı Sunum İlkeleri ve Teknikleri; Sözlü Anlatımda Bazı Söyleyiş Özellikleri.

TÜR202U Turkish Language II **ECTS: 3,0**

Composition İnformation: General information about composition, Paragraph, and ways of paragraph expressions; Punctuation; Spelling Rules; Types of Text and Applications I: Expository writing; Types of Text and Applications II: Narrative writing; Scientific Writing and Correspondence Types; Reading and Listening: Reading, Reading comprehension strategies, Critical reading; Listening; Listening and Reading Relationship; Oral Expression: The basic concepts of speech and effective speaking; Body Language and The Role of Body Language in Oral Expression; Speech Types; Principles and Techniques of Effective Presentations; Articulatory Features of Oral Expression.

TÜR416U Türk İşaret Dili **AKTS: 5,0**

Temel Kavramlar: İşaret dilleri, Türk işaret dili; Dünyada İşaret Dili: İşaret dilinin kökleri ve tarihi, Günümüzde işaret dilleri; Türk İşaret Dili Tarihi: Eski dönemlerden Osmanlı devletine, Osmanlı devletinde, Türkiye Cumhuriyetinde; Selamlaşma ve Tanışma: Temel iletişim becerileri; Vedalaşma; Kendini, Ailesini ve Çevresini Tanıtma: Bireysel, Aile bireyleri ve akrabalar hakkında bilgi verme; Alışveriş: Alışverişte kullanılan söz varlığı ve cümle yapıları, Renkler ve temel sıfatlar, Yiyecekler ve içecekler; Hobiler ve Tatil: Boş zaman etkinlikleri ve hobiler, Teklif ve öneride bulunma, Duygular, Hava durumu, Taşıtlar, Tatil ve gezi; Sağlık Yaşam; Bankada: Saatler.

TÜR416U Turkish Sign Language **ECTS: 5,0**

Key Terms: Sign languages, Turkish sign language; Sign Language in the World: The roots and history of sign language, Sign languages today; History of Turkish Sign Language: From ancient times to the Ottoman Empire, the Ottoman Empire, the Republic of Turkey; Greetings and Meetings: Basic communication skills; Goodbye; Introducing yourself, your family and your environment: Giving information about the individual, family members and relatives; Shopping: Vocabulary and sentence structures used in shopping, Colours and basic adjectives, Foods and drinks; Hobbies and Holidays: Leisure activities and hobbies, Making offers and suggestions, Emotions, Weather, Vehicles, Ho