

**B.A.İ.B.Ü. TURİZM FAKÜLTESİ**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

**ZORUNLU DERSLER**

**1. SINIF 1. DÖNEM**

**(1. Yarıyıl)**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (3-0-3) AKTS(4)**

Gastronomi ve ilgili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, bir turistik ürün ve çekicilik olarak gastronomi, ağırlama endüstrisinin bir boyutu olarak gastronomi, gastronomi turizmi ve gastronomi turizminin gelişimi, yeme alışkanlıklarının ve geleneklerinin gelişimi, yiyecek içecek türleri ve bileşenleri, yiyecek içecek üretim teknikleri, yiyecek depolama ve koruma, yiyecek güvenliği, Avrupa gastronomisinin genel değerlendirilmesi. Mutfak ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavram, beceri ve teknikler, ticari matematik, mutfakta kullanılan ölçü birimleri, gıda güvenliği, standart reçeteler ve mönü, temel malzeme bilgisi ve pişirme teorileri, malzemelerin hazırlanması ve mutfak organizasyonu, mutfak ekipmanının kullanımına ilişkin temel bilgi ve beceriler, satın alma, depolama, maliyet kontrolü.

**Beslenmenin Temel İlkeleri (3-0-3) AKTS(4)**

Sağlıklı beslenme, besinlerin özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri, menü planı, menü planlamasına etki eden faktörler, müşterilerin sosyal ve ekonomik durumuna uygun menülerin, standart tariflerin ve porsiyonların oluşturulması, günlük tavsiye edilen miktar ve vücut kitle indeksi kavramı.

**Yiyecek İçecek Kültürü (3-0-3) AKTS(4)**

Yiyecek içeceğin kültür ilişkisi, kültürler arası etkileşim, kültürümüzde yiyecek ve içeceğin yeri, diğer uluslarda yiyecek içecek ve kültür ilişkisi, gelenek ve göreneklerimizde yiyecek ve içeceğin önemi, yiyecek içecek ve kimlik, bizi imgesel bakış açısıyla yiyecek ve içecek, kültürün yemek ve içecekteki yansımaları.

**Genel Turizm (3-0-3) AKTS(4)**

Turizm ve turist, Turizmin diğer disiplinlerle ilişkisi, Turizmin çeşitleri, Turizmin gelişmesine etki eden faktörler, Turizm endüstrisi, Turizmde arz, Turizmde talep, Turizm ve ekonomi, Turizmin fiziksel çevre, Turizmin sosyoloji, Turizm işletmeleri, Türk turizminin yapısı, Turizmde geleceğe yönelik eğilimler

**Mesleki Matematik (3-0-3) AKTS(4)**

Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak. Dersin içeriğinde; küme, sayılar, modüler aritmetik, cebir kavramı, polinom kavramı ve polinomlarla işlemler, oran ve orantı kavramları ve uygulamaları, istatistik teknikler yer almaktadır.

**Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-1 (2-0-2) AKTS(2)**

Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya



Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması.

### **Türk Dili-1 (2-0-2) AKTS(2)**

Dil; Dil ve Kültür İlişkisi; Dünya Dilleri Arasında Türkçe'nin Yeri; Türkçe'nin Gelişimi; Türkçenin ses özellikleri, Türkçeye ilgili temel bilgiler, dili sözlü ve yazılı anlatımda doğru, açık ve etkili kullanma becerilerinin kazandırılması ve gerekli uygulamaların yapılması; Heceleme Kuralları; Sıfatlar ve Zamirler; Cümlenin Yapısı; Cümlenin Unsurları; Makale ve Rapor Yazma; Kompozisyon Yazma.

### **İngilizce-1 (6-0-6) AKTS(6)**

Başlangıç düzeyi I. Temel kavramlar (yer, zaman, kim, ne, nerede, nasıl vb.), yapılar, fiiller ve fiil çekimleri, hüküm cümleleri, kipler, zamanlar, bağlaçlar, belirli ve belirsiz tanımlıklar, edatlar, zarflar.

## **1. SINIF 2. DÖNEM**

### **(2. Yarıyıl)**

### **Gıda Bilimi ve Teknolojisi (3-0-3) AKTS(4)**

Gıda maddelerinin bileşenlerini ve etki mekanizmaları, bu bileşimler üzerinde etkili olan faktörler, çeşitli gıda maddelerinin işleme teknolojileri ve muhafazaları, işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.

### **Temel Bilişim Teknolojileri (2-2-3) AKTS(4)**

İnternet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi, haber grupları / forumlar, web tabanlı öğrenme, kişisel web sitesi hazırlama, elektronik ticaret, kelime işlemci programında özgeçmiş, internet ve kariyer, iş görüşmesine hazırlık, işlem tablosu, formüller ve fonksiyonlar, grafikler, sunu hazırlama, tanıtıcı materyal hazırlama, turizm alanı ile ilgili paket programlar: Fidelio, Galileo, Sispar, Elektra, Sentez, Mod.

### **İş Sağlığı ve İş Güvenliği (3-0-3) AKTS(4)**

İş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar Gastronomi ve Mutfak Sanatları sektöründe yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemler.

### **Yiyecek İçecek İşletmeciliği (3-0-3) AKTS(4)**

Yiyecek ve içecek yönetimi, yiyecek hizmet sektöründe ve otellerin yiyecek-içecek departmanlarında planlama, mutfak organizasyonu, menü planlaması ile üretim ve servis aşamalarını ayrıntılı olarak incelenmesi.

### **Gıda Hijyeni ve Güvenliği (3-0-3) AKTS(4)**

Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal ve biyokimyasal faktörler. Gıda bozulmasını kontrol eden teknikler. Başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar, organoleptik değişiklikler. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu. HACCP (tehlike analizi kritik kontrol noktaları) kavramı.

### **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-2 (2-0-2) AKTS(2)**

Cumhuriyetin İlanı ve Sonraki Gelişmeler; Atatürk İlkeleri; Atatürk ve Reformlar; 1940'dan Sonra Türkiye'nin Dış Politikası.

## **Türk Dili-2 (2-0-2) AKTS(2)**

Yazı dili ve yazılı anlatımı. Yazma çalışmalarında işaretlerin doğru ve yerinde kullanımı. Doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki yeri. Anlatım bozuklukları, Anlatım bozukluklarının giderilmesi. Anlam ve görev bakımından kelimeler. Cümle, Cümlenin öğeleri, Cümle dışı unsurlar, Cümle çeşitleri, Cümle incelemesi.

## **İngilizce-2 (6-0-6) AKTS(6)**

Başlangıç düzey II: İngiliz dili temel gramer bilgileri, okuma-yazma ve konuşma, Türkçe- İngilizce İngilizce-Türkçe çeviri teknikleri, Türkçe-İngilizce dönüşümlü cümle ve paragraf çevirileri, İngilizce kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, İngilizce öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma, self-study tekniğinin geliştirilmesi.

## **2. SINIF 1. DÖNEM**

### **(3. yarıyıl)**

## **Temel Mutfak-1 (1-4-3) AKTS(4)**

Yiyeceklerin sınıflandırılması, terimler ve doğrama biçimleri, et, süt, yumurta, sebze, soslar ve ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler. Sıcak ve soğuk çorbaların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler. Sosların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler. Tüm bu yemeklerin servis edilmesi.

## **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama (3-0-3) AKTS(4)**

Pazarlama ve Pazarlama Anlayışı, Pazarlama ile ilgili Kavramlar, Pazarlama sorunlarına yaklaşımlar, İşletmenin Felsefesi, Durum ve Rekabet Analizi, Pazarlar ve Tüketici Davranışları, Pazarın Ölçümü, Hedef Pazarın Tayini, Büyüme Stratejileri, Rekabet Stratejileri, Pazarlama Bileşenleri Kararları, Pazarlama Örgütlenmesi ve Bilgi Sistemi, Pazarlama Denetimi, Kriz yönetimi ve pazarlama. Yiyecek ve içecek sektöründe pazarlama fonksiyonu ve yönetimi. Pazarlama kavram ve yöntemlerinin yiyecek ve içecek sektörü ihtiyaçlarına göre uygulanması, vaka analizi yöntemi ile işlenmesi

## **Yönetim ve Organizasyon (3-0-3) AKTS(4)**

Yönetim süreci, yapısı, yöneticilik, çevresel faktörler ve işletmelerde yönetimin rolü ve yönetsel faaliyetleri etkileyen faktörlerin anlaşılması. Karar verme, karar verme sürecinin aşamaları, karar türleri, hiyerarşik seviyelerine göre kararların özellikleri, rasyonellik, kültür, bilgi sistemi ilişkileri ve kararsızlık nedenlerinin incelenmesi. Karar vermenin örgüt etkinliğini artırmada önemini anlamak, karar vermede risk, belirsizlik kavramlarını, kişisel ve grup kararlarının özelliklerini anlamak öğrenme hedefleri arasındadır. Yöneticilik ve planlama. Planlama evreleri, Plan türleri, Yönetici açısından önemi.. organizasyon yapılarını belirleyen unsurlar, yapılardaki gelişmeler. Ünvanlar. Klasik teori. Bilimsel yönetim yaklaşımı, organizasyon ilkeleri, yönetim süreci, bürokrasi yaklaşımı. Davranışsal teori. Howthorne araştırmaları, geliştirilen bazı modeller, X-Y, Sistem1-4.. gibi. Güncel ve modern sonrası kavramlar. Toplam kalite, öz yetenek, dış kaynaklardan yararlanma, şebeke, yığılım, kıyaslama, güçlendirme, küçülme. İletişim süreci. Unsurlar, engelleyen faktörler. Örgütlerde iletişim. Yönetimde otorite, güç, etkileme. Güç kaynakları.

Yönetimde otorite, güç, etkileme. Güç kaynakları.

## **İngilizce-3 (2-2-3) AKTS(6)**

Orta Seviye; Orta Seviye İçin Dört Dil Becerisi: Okuma; Yazma; Dinleme ve Konuşma; Orta Seviye İçin Uygun Gramer ve Sözcük Bilgisi; İngilizce'deki tüm zamanların özeti. Düzensiz fiiller. Gelecek

zaman. Şartlı cümleler (Unless, provided that, if, even if, whether or not, in case, without. Örnek cümleler ve çevirileri. Orta düzeyi geliştirmek ve pekiştirmek için diğer kapsamlı faaliyetler.

## 2. SINIF 2. DÖNEM

### (4. Yarıyıl)

#### **Temel Mutfak-2 (1-4-3) AKTS(4)**

Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili olarak mutfaklarda kullanılan terimler, yiyeceklerin saklanması, tatlı ve tuzlu su ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler, hamurların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili yöntemler ve teknikler, pişirmede zamanın etkin kullanımıyla ilgili yöntemler ve teknikler. Bu yemeklerin servis edilmesi.

#### **Genel Muhasebe (3-0-3) AKTS(4)**

Muhasebenin tanımı ve sınıflandırılması, Muhasebede kayıt yöntemleri ve defterleri, Bilanço-Gelir tablosu -Hesap kavramı ve hesapların sınıflandırılması, Maliyet ve gider hesaplarının işleyişi Muhasebenin işletme fonksiyonlarındaki yerini tanımlayarak; muhasebe akış sürecini dönem sonu işlemleri hariç anlatmak. Tek Düzen Muhasebe Sistemine göre dönem içi işlemleri kaydederek duruma getirerek, temel finansal tabloları düzenlemek.

#### **Servis ve Protokol Kuralları (3-0-3) AKTS(4)**

Giriş. Servis araç ve gereçleri. Temel Servis Bilgisi, Servis Türleri, Yiyecek Servisi, Alkollü ve alkolsüz çeşitli içkilerin servisi. Müşteri kavramı. Nitelikli servis hizmetleri. Görgü kurallarının tanımı. Nerede, nasıl davranılacağını bilmek. Tanışma ve tanıştırılma, Sosyal davranışlar, Yazarken ve konuşurken hitap etme. Telefonla konuşma. Giyimde, selamlaşmada, karşılama ve uğurlamada, otomobilde, törenlerde, ziyaret ve görüşmelerde, armağan alıp vermede, çiçek göndermede, sanatsal etkinliklerde (sinema, tiyatro, konser, sergi), davetlerde (resepsiyonlar, kokteyller, yemekler, büfeler, özel amaçlı davetler), yabancı ülkelerde uyulması gereken protokol ve görgü kuralları., Resmi protokol, törenlerde ve toplantılarda protokol. Yazılı ve sözlü iletişimde protokol. İş yaşamında sosyal davranışlar ve protokol.

#### **İçecek Bilgisi (2-2-3) AKTS(4)**

Taze meyve sularını hazırlama, Diğer soğuk içecekleri hazırlama, Konsantre içecekleri hazırlama, Çayların hazırlanması, Kahvelerin hazırlanması, Çeşitli sıcak içeceklerin hazırlanması, Alkollü içecekler.

#### **İngilizce-4 (2-2-3) AKTS(6)**

Orta Seviye; Orta Seviye İçin Dört Dil Becerisi: Okuma; Yazma; Dinleme ve Konuşma; Orta Seviye İçin Uygun Gramer ve Sözcük Bilgisi; -Kipler (modals): 'Must've' ve 'have to' arasındaki farklar. 'Can've' ve 'be able to' arasındaki fark. İngilizce tekerlemeler. Dili geliştirmek ve pekiştirmek için kapsamlı faaliyetler.

## 3. SINIF 1. DÖNEM

### (5. Yarıyıl)

#### **Türk Mutfağı-1 (2-2-3) AKTS(4)**

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

#### **Menü Planlama (3-0-3) AKTS(4)**

Menü kavramı ve tanımı, menü türleri, yaş gruplarına ve mesleklere özgü menü planlama, menü kartlarının özellikleri, menü içeriği, menü kartlarının ve içeriğinin ticari işletmelerdeki yeri. Beslenme ilkeleri ile uyumlu menü planlaması, menü planlamada kısıtlar ve var olan kaynaklarla optimum menü planlaması uygulamaları.

#### **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi (3-0-3) AKTS(4)**

İşletmelerde maliyet muhasebesinin önemi ve tanımı, Yiyecek-içecek planlaması ve maliyet kontrolü ile ilgili terminoloji, kavramlar ve süreçler. Yiyecek-içecek standartlarının oluşturulması, satış analizi gibi maliyet kontrol araçlarının yiyecek-içecek endüstrisinde kullanımı. Büyük otel işletmelerinde yiyecek-içecek bölümünün örgüt yapısı, standart reçete uygulamalarının avantaj ve dezavantajları. Maliyetlerinin bileşeni, giderlere ile maliyetler arasındaki ilişki. İşletmelerde depo kurgulaması. Satınalma ve stok kontrolü. Envanter oluşturm. Raporlamalar. Otomasyon sistemleri.

#### **İngilizce-5 (2-2-3) AKTS(6)**

İleri İngilizce Seviyesi; İleri İngilizce Seviyesi İçin Dört Dil Becerisi: Okuma, Yazma, Dinleme ve Konuşma; İleri İngilizce Seviyesi İçin Uygun Gramer ve Sözcük ba, Okuma becerisinin geliştirilmesinde ana fikir bulma, yorumlama, fikir açığa çıkartma, kelime bulma ve okumayı yaygınlaştıma gibi öğelere odaklanma, Dili geliştirmek ve pekiştirmek için kapsamlı faaliyetler.

### **3. SINIF 2. DÖNEM**

#### **(6. Yarıyıl)**

#### **Türk Mutfağı-2(2-2-3) AKTS(4)**

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

#### **Mesleki Etik (3-0-3) AKTS(4)**

Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Ders kapsamında etik ve ahlak kavramları, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, meslek etiği, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçları ve sosyal sorumluluk kavramı incelenecektir.

#### **Temel Pastacılık (2-2-3) AKTS(4)**

Pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması. Pastacılıkta çeşitli tarz ve teknikler. Kuvertür çikolataların seçimi, Süsleme ve pasta dekorasyonu. Ekmek ve hamur işleri yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler. Bunların kullanımına ilişkin uygulamalar. Ekmek ve diğer hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Pişirme, kesme ve sunum teknikleri.

#### **İngilizce-6 (2-2-3) AKTS(6)**

İleri İngilizce seviyesi, ileri İngilizce seviyesi için dört dil becerisi: okuma, yazma, dinleme ve konuşma; ileri İngilizce seviyesi için uygun gramer ve sözcük bilgisi; paragraf yazımı becerilerinin ders katılımcılarına kazandırılması. Yaşamın akademik ve profesyonel boyutunda yazı becerisinin geliştirilmesi için gramer, tarz ve sosyal açıdan uygun kalıp kullanımı. Dili geliştirmek ve pekiştirmek için kapsamlı faaliyetler.

#### **4. SINIF 1. DÖNEM**

##### **(7. Yarıyıl)**

##### **Uluslararası Mutfaklar-1 (2-2-3) AKTS(4)**

Fransız mutfağı. İtalyan Mutfağı. Asya mutfağı. Latin Amerika mutfağı. Balkan mutfağı. Bu mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örnekleri. Dünya mutfaklarındaki yeni gelişmeler, yeni beslenme anlayışları ve bunlara ilişkin uygulamalar. Değişen malzeme ve ekipman kullanımının mutfak kültürü üzerine etkileri. Obezite ve diğer hastalıklar bağlamında tüketicinin daha sağlıklı ülke mutfakları arayışı.

##### **Mesleki İngilizce-1 (2-2-3) AKTS(6)**

Giriş. Gastronomi ve mutfak sanatlarında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için temel kavramlar. Mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, dünya mutfakları, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi.

##### **Staj 1 (0-0-0) AKTS(8)**

30 günlük staj eğitimi.

#### **4. SINIF 2. DÖNEM**

##### **(8. Yarıyıl)**

##### **Uluslararası Mutfaklar-2 (2-2-3) AKTS(4)**

Fransız mutfağı. İtalyan Mutfağı. Asya mutfağı. Latin Amerika mutfağı. Balkan mutfağı. Bu mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örnekleri. Dünya mutfaklarındaki yeni gelişmeler, yeni beslenme anlayışları ve bunlara ilişkin uygulamalar. Değişen malzeme ve ekipman kullanımının mutfak kültürü üzerine etkileri. Obezite ve diğer hastalıklar bağlamında tüketicinin daha sağlıklı ülke mutfakları arayışı.

##### **Mesleki İngilizce-2 (2-2-3) AKTS(6)**

Gastronomi ve mutfak sanatlarında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için temel kavramlar. Mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, dünya mutfakları, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi.

##### **Staj 2 (0-0-0) AKTS(8)**

30 günlük staj eğitimi.

## SEÇMELİ DERSLER

### **Mutfak Kimyası (3-0-3) AKTS(4)**

Gıdalarda bulunan su, karbonhidrat, protein, lipidler, enzimler, mineral maddeler, vitaminler, fenolik maddeler, doğal lezzet maddeleri, gıdalarda rastlanan toksin ve bulaşı(kontaminant) maddeler, önemi ve fonksiyonları. Bu bileşenlerde meydana gelebilecek değişikliklerin gıda üzerindeki etkileri.

### **Ziyafet Organizasyonu Yönetimi (3-0-3) AKTS(4)**

Çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlaması ve yönetimi. Bu toplantılarda yemek sunumuna ilişkin pratik uygulamalar. Otel işletmelerinde ziyafetin anlamı ve kapsamı. Yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlandırma. Ziyafet faaliyetlerinde organizasyon. Ziyafet ünitesinin diğer ünitelerle koordinasyonu. Büfe, grup yemekleri, toplantı ve kokteyl organizasyonu. Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, İşgücü Maliyeti Kontrolü.

### **Genel ekonomi (3-0-3) AKTS(4)**

Ekonomiye giriş, ekonomik düşünceler, ekonomi biliminin tanımı ve diğer bilimlerle ilgisi, Ekonomik sistemler, nüfus meseleleri ve ekonomik büyüme, Fiyat mekanizmasının işleyişi, arz-talep kanunları ve ekonomik karar birimleri, Üretim , üretim maliyetleri ve üretim faktörleri, tabiat, emek, sermaye, Teşebbüs ve türleri, İşgücü ve işsizlik sorunları, uluslar arası iş gücü akımları, Bankalar ve para, enflasyon, deflasyon ve devalüasyon, Yabancı sermaye, çok uluslu şirketler, Ticaret borsaları, Elektronik ticaret.

### **Turizm Ekonomisi (3-0-3) AKTS(4)**

Turizm sektörünün ekonomi içindeki yeri, Ödemeler dengesi, İstihdam ve kamu gelirleri açısından turizm sektörünün önemi, Turizm sektörünün sosyal kalkınma ve çevresel etki açısından önemi. Dünyadaki bölgelere ve kültürel özelliklere göre turizm planlaması.

### **Turizm Mevzuatı (3-0-3) AKTS(4)**

Giriş. Turizm hukuku kavramı, Turizm hukukunun genel hukuk içindeki yeri ve önemi, Turizm işletmelerinin hukuki durumu, turizm alanındaki sözleşmeler, turizm alan ve bölgelerinde sağlanan teşvik ve kolaylıklar, belgelendirme, işletmelere yönelik denetim ve cezalar.

### **İletişim Teknikleri (3-0-3) AKTS(4)**

İletişimin kavram ve tanımları, Sözlü iletişim, İfade teknikleri, Konuşma ve dinleme, İkna edici iletişim, Sözsüz iletişim, Müzakere stratejileri, Kültür ve Müzakere, Mülakat teknikleri, Kişiler arası mesafe.

### **Hazır Yemek Teknolojisi (3-0-3) AKTS(4)**

Hazır Yemek Endüstrisi: Tarihsel Gelişim ve Sınıflandırılması (Yerinde Üretim, Taşınarak Yapılan Servis v.b), Hazır Yemek Endüstrisinde Geleneksel ve Modern Uygulamalar, Toplu Beslenme Sistemi ve Yönetimi, Stratejik Planlama, Prosesin Genel Tanımı, Bütçe Planlanması ve Kontrolü.

### **Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi (3-0-3) AKTS(4)**



Konusu yiyecek olan filmler ve yine konusu yiyecek olan edebi eserler tanıtılır, kitapların ve filmlerin toplum üzerindeki etkisi değerlendirilir, güncel gastronomi dergileri ve içerikleri incelenir.

### **İnsan Kaynakları Yönetimi (3-0-3) AKTS(4)**

İnsan kaynakları yönetiminin gelişimi, amaçları ve ilkeleri; İnsan kaynakları yönetiminin kapsamı: İnsan kaynaklarının planlanması, İşe eleman bulunması ve seçilmesi, İşe eleman alımı ve işyerine alıştırılması, İşyerinde insan performansının değerlendirilmesi, eğitilmesi, 12 geliştirilmesi, disiplin sisteminin kurulması ve uygulanması, İnsan kaynaklarının ücretlendirilmesi; Kariyer Yönetimi; Uluslararası İnsan Kaynakları Yönetimi; İnsan Kaynakları Yönetiminde Teknoloji Kullanımı. Ergonomi kavramı.

### **Gıda Mevzuatı (3-0-3) AKTS(4)**

Türk Gıda Mevzuatı. Dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve sistemleri. Codex Alimentarius. Genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, mikrobiyal güvenlik ve diğer kanuni yükümlülükler. Yiyecek içecek işletmeciliğinde ahlaki sorumluluk, etik kodlar, etik karar verme ve çeşitli uygulamalar.

### **Yemek ve Sanat (3-0-3) AKTS(4)**

Sanatsal bakış açısıyla yemek, Sanatsal yemek teknikleri, Yemekle mesaj verme, Yüzey, hacim, mekân, dil, ses, hareket ve dramatik sanatlar alanlarında yemeğin yeri, yemek sanatçılığı, yenilebilir sanat eserleri.

### **Sanat Tarihi (3-0-3) AKTS(4)**

Sanat tarihine giriş, temel kavram ve terminoloji, resim, heykel, müzik, plastik sanatlar, tanım ve uygulama örnekleri; Bizans sanatı: doğuşu, gelişimi; Bizans sanatının çerçevesi: dini mimari, askeri mimari ve sivil mimari; Avrupa'da ve Uzakdoğu'da sanat ve akımlar; Anadolu'da sanat; İslamiyet'ten önce Türk sanatı; Türk sanatına giriş; Orta Asya Türk sanatı: Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar; İslam sanatı; Anadolu Türk mimarisi, Osmanlı sanatının doğuşu ve gelişimi: camiler, medreseler, türbeler, kervansaray ve köşkler; Avrupa, uzak ve yakın doğu kültür değerlerinin sanat dalları ve yiyecek kültüründe ki izdüşümleri.

### **Gastronomide Yeni Akımlar (3-0-3) AKTS(4)**

Gastronomi sektörü, sektördeki en son gelişmeler, sektörün dünü ve bugünü ve yarını, değişimin temel taşları, gastronomi evrimi, gastronominin temel taşları ve değişmeyecek öğeleri, Türkiyede ki son eğilimler.

### **Yemek ve Baharat (3-0-3) AKTS(4)**

Baharat kavramı, Baharatların mutfaklarda kullanımı, Baharatların tarihsel süreci ve yayılma süreci, Maddi bir değer olarak baharat, Baharat coğrafyası, Kültürlerde baharatın önemi, Sağlık ve baharat ilişkisi, Tıbbi ve aromatik bitkilerin yemeklerde kullanımı.

### **Gıda Felsefesi (3-0-3) AKTS(4)**

Felsefi akımlarının gıda ve yemek üzerine etkileri, filozofların gıda üzerine düşünceleri, Yemek nedir, Gıda metafiziği, Gıda güvenliği ve sosyal adalet, Gıda ve değerler. Üretim ve tüketim açısından Ekonomik sosyal ve politik yönüyle gıda.

### **Araştırma Teknikleri (3-0-3) AKTS(4)**



Araştırma türleri, araştırma süreci, nitel araştırma ve nicel araştırma karşılaştırması, gözlem ve görüşme, odak grup görüşmesi, veri kavramı ve türleri, verilerin ölçüm düzeyleri, merkezi eğilim ölçüleri, hipotez testleri, veri analizi, araştırma raporunun yazımı

### **Toplam Kalite Yönetimi (3-0-3) AKTS(4)**

Kaliteye giriş, sistem yaklaşımı, toplam kalite yönetimi prensipleri ve uygulamaları, toplam kalite yönetimi araçları ve teknikleri, değişkenler için kontrol çizelgeleri, değişkenler için SPC teknikleri, kabul örnekleme, güvenilirlik, yönetim ve planlama araçları.

### **Tüketici Davranışları (3-0-3) AKTS(4)**

Tüketici davranışına giriş Tüketici araştırmaları Pazar bölümlenme ve stratejik hedefleme Motivasyon Benlik ve kişilik Öğrenme İletişim ve tüketici davranışı Tutumlar Aile ve referans grupları Kültür Tüketici karar verme süreci

### **Yemek Tarifi Standardizasyonu (3-0-3) AKTS(4)**

Standart reçete tanımı ve kavramsal çerçevesi, Temel standartlaştırma aşamaları, Standart Reçetelerin oluşturulması ile sağlanan üretim kontrolü ile hazır ürünün kalitesi ve maliyeti, Deneysel yemeklerin standartlaştırılması, standartlaştırma teknikleri ve şablonlar.

### **Bitirme Projesi (1-4-3) AKTS(4)**

Bitirme projesi, öğrencinin Mutfak Sanatları alanına ilişkin öğrendiklerini yaşama uygulamasını amaçlar. Öğrenciler, alana ilişkin bir konuyu uygun yöntem ve teknikleri kullanarak araştırır ve bir proje/ürün ortaya çıkarır. Öğrenci mezuniyet projeleri, bölüm öğretim elemanlarından oluşan proje komitesi tarafından değerlendirilir.

### **Duyusal Analiz (2-2-3) AKTS(4)**

Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin özellikleri, panelist seçimi ve eğitimi, duyu analizi yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması.

### **Profesyonel Mutfak Uygulamaları (2-2-3) AKTS(4)**

Kaynak fikrin geliştirilmesi ve duygularla bağ kurarak, yeni bir yemek yaratma, yerli ve yabancı menülerin modern sunum teknikleriyle yorumlanması ve gastronomik açıdan doğru tadın değerlendirilmesi ve eleştirilmesi için yöntem ve teknikler.

### **Soğuk Mutfak (2-2-3) AKTS(4)**

Soğuk büfe ürünlerinin (sisis, salam, peynir, ordövrler, kanepeler, salatalar, garnitür, soğuk soslar vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu. Zeytinyağlılar. Soğuk et ve çorbalar. Bu yiyeceklerin saklanması. Bu ürünlerin hazırlanmasında hijyen koşulları ve önemi. Soğuk büfe ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan mutfak malzemeleri. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

### **Et ve Et Ürünleri İşleme (2-2-3) AKTS(4)**

Öğrenciler kırmızı ve beyaz etlerden oluşan gıdaların satın alınması, mal kabulü, depolara transferi, temizlenmesi, porsiyonlanması, işlenmesi, pişirilmesi ve misafire sunumunu içeren bir süreci uygulamalı mutfak ortamında deneyimleyeceklerdir. Tütsüleme ve Cook and Chill gibi metodları uygulama şanları bulacaklardır.

### **İleri Düzey Pastacılık (2-2-3) AKTS(4)**

Modern Pasta Yapım Teknikleri, Kızartma Hamurları, Merengler, Macaron, Tartlar ve Pie'lar, Laminalı (Katmanlı) Hamurların Üretim ve İşleme Teknikleri, Cupcake ve Muffin'ler, Custard'lar (Yumurta bazlı kremler), Çikolataya Giriş, Şeker Hamuruna Giriş, Dekor Bisküvilerine Giriş, Tabak Tatlıları.

### **Vejetaryen Mutfağı (2-2-3) AKTS(4)**

Vejeteryen mutfaklarının genel yapısı ve tarihi. Vejeteryen mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Vejeteryen mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu.

### **Yöresel Mutfaklar (2-2-3) AKTS(4)**

Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü. Doğu Anadolu mutfak kültürü. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü. Ege mutfak kültürü. Karadeniz mutfak kültürü. Trakya mutfak kültürü. Konularında araştırma, hazırlık ve pişirme işlemleri yapmak.

### **Osmanlı Mutfağı (2-2-3) AKTS(4)**

Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri, Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler, Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde hazırlanması, Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde sunulması, Çorbalar, Mezeler, etler, Sakatatlar, Kümes ve av hayvanları, Deniz ürünleri, Sebze ve meyve yemekleri, Pilavlar ve makarnalar, Börekler ve çörekler, Hamur tatlıları, Sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar, içecekler

### **Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı (2-2-3) AKTS(4)**

Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme. Yemek stilizliğine giriş. Yemek stilizliğinde kullanılan malzemeler. Problemler ve ürünler ve çözüm önerileri. Yemek stilizliği-fotoğrafçılığı ilişkisi. Problemler ürünler üzerinden uygulamalı anlatım. Yemek fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve beceriler. Yemek fotoğrafçılığı için temel fotoğrafçılık. Yemek fotoğrafçılığında kompozisyon. Tek ışık kaynağı ile yemek fotoğrafı çekimi. Ham fotoğrafların bilgisayarda işlenmesi. Uygulamalı anlatım.

### **Girişimcilik (2-1-3) AKTS(4)**

Girişimcilik ve girişimci kavramları, girişimcilik süreci, girişimci düşüncenin temelleri ve girişimcinin işlevleri, girişimcilik özelliklerinin sınanması, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri, sorumlu girişimcilik kavramı ve tecrübe paylaşımı, işletme kavramı, işletme fonksiyonları, türleri, kuruluş şekilleri, mali ve hukuki sorumluluklar, iş planı kavramı, pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finansal plan, iş modeli ve iş planına yönelik atölye çalışmaları.

### **Turizm Sosyolojisi (3-0-3) AKTS(4)**

Turizmin yol açtığı sosyal etkileşimin analizi, turizm yerel halk arasındaki etkileşimi, değerlerdeki değişim, çatışma, sosyal kabul edebilirlik, antropolojik yaklaşımla turizm, sosyolojik yaklaşımla turizm, kültürel etki ve işletme kültürüne etkileri, sosyal çevrenin turizm faaliyetleri içindeki rolü konuları hakkında bilgiler verilecektir.

### **Turizm ve Çevre (3-0-3) AKTS(4)**

Bu ders kapsamında turizm ve çevre ilişkisinin özelliklerinin öğrenilmesi; konaklama, seyahat ve yiyecek-içecek sektörlerinde uygulanabilir çevre politikaları ile sürdürülebilir turizm politikası ve planlaması ilkelerinin kavranması, kalkınma ve çevre ilişkisi, sürdürülebilir kalkınma anlayış ve süreçleri konularına ilişkin bilgiler verilecektir.

### **Uluslararası Turizm Hareketleri (3-0-3) AKTS(4)**

Uluslararası turizm pazarı, turizm pazarındaki küresel gelişim, uluslararası turizm hareketleri, sosyal ve ekonomik etkilerin uluslararası turizm pazarındaki etkileri, uluslararası turizm trendleri ve verilerle yorumlanması-incelemesi, uluslararası turizm hareketliliklerine ilişkin hükümet politikaları ve yasal düzenlemeler konularında bilgiler verilecektir.

### **Destinasyon Yönetimi (3-0-3) AKTS(4)**

Bu ders kapsamında destinasyon kavramı, turistik çekicilikleri, destinasyonun iç ve dış çevre unsurları ile hedef ve politikalara uygun yönetimi, destinasyondaki yerel ve sektörel paydaşların işbirliği süreçleri, destinasyonun doğru pazarlanması, planlama uygulama ve değerlendirme politikaları konuları hakkında bilgiler verilecektir.

### **Turizmde Güncel Sorunlar (3-0-3) AKTS(4)**

Türkiye turizm sektöründe yakın zamanda meydana gelen önemli değişim ve gelişimlerin incelenmesi, sektörde meydana gelen gelişmelerin ekonomiye ve çalışma ilişkilerine etkilerinin tartışılması, sektördeki güncel gelişmeleri inceleyen akademik çalışmaların incelenmesi konularına ilişkin bilgiler verilecektir.

### **Kırsal Turizm (3-0-3) AKTS(4)**

Kırsal turizmin kavramsal analizi ve gelişim süreci, kırsal turizmin önemi, kitle turizmine karşı kırsal turizmin avantaj ve dezavantajları, kırsal turizm planlama süreçleri, Türkiye'nin kırsal turizm potansiyeli, kırsal turizm konularında örnek politika ve uygulamalar hakkında bilgi verilecektir.

### **Turizm Coğrafyası (3-0-3) AKTS(4)**

Türkiye ve dünyanın önde gelen turistik destinasyonlarının coğrafi yapılarının ve bu yapıların turizm sektörüne etkileri incelenecektir. Dünya'da ve Türkiye'de coğrafi cazibe merkezlerinin tanınması ve bu merkezlere yönelik turistik talebin profilinin incelenmesi konuları işlenecektir.

### **Turizmde Rekabet Yönetimi (3-0-3) AKTS(4)**

Turizm sektöründe rekabetçilik, rekabetin işletme karlılıkları için önemi, rekabet ve teknolojik aktarımlar, rekabet gücü-üstünlüğü ve rekabet stratejileri, rekabet yönetimi için firma içi ve firma dışı kavramlar, rekabet anlayışını değiştiren sosyal-ekonomik-ve teknolojik gelişmeler, değişen koşullarda rekabet yönetimi temel dinamikleri konuları işlenecektir.

### **Yatırım Projeleri Analizi (3-0-3) AKTS(4)**

Yatırım projelerinin önemi ve temel kavramları, yatırım projelerinin yönetim teknikleri, yatırım projelerinin ekonomik, teknik ve finansal yönden değerlendirilmesi, risk ve enflasyon ortamlarında yatırım projelerinin değerlendirilmesi, kamu ve özel yatırım projelerinin farklılıkları, çok amaçlı projelerin değerlendirilmesi ve projelerin ulusal ekonomi açısından değerlendirilmesi.

### **Kriz ve Stres Yönetimi (3-0-3)**

Kriz kavramı, krizin özellikleri, kriz yönetimi süreci ve aşamalarda dikkat edilmesi gereken noktalar, işletmelerde stres kaynakları, kriz ortamında stres yönetimi, örgütsel stres, iş yerinde stres farkındalığı ve stresi kazanıma çevirme yolları konuları işlenecektir.

### **Fransızca-1 (3-0-3) AKTS (4)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb

### **Fransızca-2 (3-0-3) AKTS (4)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

#### **İspanyolca-1 (3-0-3) AKTS (4)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb

#### **İspanyolca-2 (3-0-3) AKTS (4)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

#### **Arapça-1 (3-0-3) AKTS (4)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb

#### **Arapça-2 (3-0-3) AKTS (4)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

#### **Rusça-1 (3-0-3) AKTS (4)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb

#### **Rusça-2 (3-0-3) AKTS (4)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

#### **Çince-1 (3-0-3) AKTS (4)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb

#### **Çince-2 (3-0-3) AKTS (4)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

#### **Almanca-1 (3-0-3) AKTS (4)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb

#### **Almanca-2 (3-0-3) AKTS (4)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

# -İNGİLİZCE-

A.İ.B.Ü.

**Bolu Tourism Management and Hotel Management School**

**Department of Gastronomy and Culinary Arts**

**COMPULSORY COURSES**

**1st year 1st semester**

**(1st Semester)**

## **Introduction to Gastronomy and Culinary Arts (3-0-3) ECTS (4)**

Gastronomy as a dimension of hospitality industry, development of gastronomy tourism and gastronomy tourism, development of eating habits and traditions, types and components of food and beverage, food and beverage production techniques, gastronomy and related concepts, gastronomy as gastronomy as a tourism product and charm, Food storage and protection, food safety, general evaluation of European gastronomy. Basic concepts, skills and techniques related to kitchen and culinary arts, commercial mathematics, measurement units used in kitchen, food safety, standard prescriptions and menu, basic material knowledge and cooking theories, preparation of materials and kitchen organization, basic knowledge and skills about using kitchen equipment , Purchasing, storage, cost control.

## **Basic Principles of Nutrition (3-0-3) ECTS (4)**

The concept of healthy nutrition, the characteristics of nutrients, the amount of daily nutrients needed for balanced nutrition and nutrition principles, the menu plan, the factors affecting menu planning, the menus suitable for the client's social and economic situation, the creation of standard recipes and portions, daily recommended quantity and body mass index.

## **Food and Beverage Culture (3-0-3) ECTS (4)**

Food and beverage, culture meals and interior reflections from an imaginative point of view, food and beverage and identity in our customs and customs, food and beverage and identity, food and drink in our other cultures.

## **General Tourism (3-0-3) ECTS (4)**

Tourism and tourism, Relationship with other disciplines of tourism, Types of tourism, Factors affecting development of tourism, Tourism industry, Supply in tourism, Demand in tourism, Tourism and economy, Tourism environment, Tourism sociology, Tourism enterprises, Trends in tourism in Turkey

## **Vocational Mathematics (3-0-3) ECTS (4)**

To give students the ability to apply mathematical knowledge and skills necessary for their profession. In the content of the course; Set, numbers, modular arithmetic, algebra concept, polynomial concepts and operations with polynomials, rate and proportion concepts and applications, statistical techniques.

### **Ataturk's Principles and Revolution History-1 (2-0-2) ECTS (2)**

Industrial Revolution and the French Revolution, The Dissolution of the Ottoman State (XIXth Century), Tanzimat and Islahat Fermanı, I. and II. Constitutional Monarchy, Tripoli and Balkan Wars, World War I, Mondros Armistice Agreement, Wilson Principles, Paris Conference, M. Kemal's Exit to Samsun and Situation in Anatolia, Amasya Circular, National Congresses, Opening of Parliament Establishment and Internal Revolts, Constitutional Law, Establishment of Regular Army, I. Inonu, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Square Battle and Grand Offensive, Treaties during the War of Independence, Lausanne Treaty, Abolition of Sultanate.

### **Turkish Language-1 (2-0-2) ECTS (2)**

Language; Relation of Language and Culture; Place of Turkish Language among World Languages; Development of Turkish; Voice characteristics of Turkic language, basic information about Turkic language, correct, clear and effective usage skills and necessary applications in oral and written language; Spelling Rules; Adjectives and Pronouns; Structure of Cümle; Elements of Cümle; Writing Articles and Reports; Writing Essay.

### **English-I (6-0-6) ECTS (6)**

Beginning level I. Basic concepts (place, time, who, what, where, how, etc.), constructions, verbs and verb conjugations, sentences of sentences, modals, times, conjunctions, definite and indefinite descriptions, prepositions, adverbs.

## **1st Class**

### **2nd semester (2nd semester)**

### **Food Science and Technology (3-0-3) ECTS (4)**

Components of foodstuffs and their mechanisms of action, factors affecting these compounds, processing techniques and preservatives of various foodstuffs, quality control principles in processed foods.

### **Basic Information Technologies (2-2-3) ECTS (4)**

Internet and internet browser, electronic mail management, newsgroups / forums, web based learning, personal website preparation, electronic commerce, resume in word processor program, internet and career, preparation for business meeting, transaction table, formulas and functions, graphics, presentation preparation , Preparation of introductory materials, package programs related to tourism field: Fidelio, Galileo, Sis-par, Elektra, Synthesis, Mod.

### **Occupational Health and Safety (3-0-3) ECTS (4)**

Basic concepts related to occupational health and safety (OHS), national and international standards, causes of occupational accidents and occupational diseases, consequences and prevention of them, basic regulations in our legislation in OHS, case studies and examining occupational accidents in Gastronomy and Culinary Arts sector. measures.

### **Food and Beverage Management (3-0-3) ECTS (4)**

Food and beverage management, food service sector and food and beverage departments of the hotel planning, kitchen organization, menu planning, production and service stages in detail.

### **Food Hygiene and Safety (3-0-3) ECTS (4)**

Microbial, chemical and biochemical factors causing food spoilage. Techniques to control food spoilage. Microorganisms, organoleptic changes that cause deterioration in major food groups. The importance of personal hygiene for food workers; Kitchen and vehicle sanitation. The concept of HACCP (hazard analysis critical control points).

### **Ataturk's Principles and History of Revolution-2 (2-0-2) ECTS (2)**

Proclamation of the Republic and Subsequent Developments; Atatürk Principles; Atatürk and Reforms; Foreign Policy of Turkey After 1940.

### **Turkish Language-2 (2-0-2) ECTS (2)**

Written language and written expression. Correct and proper use of signs in writing. The place of correct expression in personal and social communication. Expression disorders, elimination of expression disorders. Meaning and duty words. Sentence, Cümlenin items, Elements other than sentence, Types of sentence, Sentence examination.

### **English-2 (6-0-6) ECTS (6)**

Beginner level II: Basic grammar knowledge in English language, reading and writing and speaking, Turkish-English English-Turkish translation techniques, Turkish-English alternating sentence and paragraph translation, improving English vocabulary, using the most correct or appropriate word in sentence, Utilization of visual and auditory techniques, development of self-study technique.

## **2. Class**

### **1st Semester (3rd semester)**

#### **Basic Kitchen-1 (1-4-3) ECTS (4)**

Principles on the classification of foods, terms and forms of chopping, preparation and cooking of meat, milk, eggs, vegetables, sauces and products. Principles on the preparation and cooking of hot and cold sacks. Principles of preparing and cooking sauces. All these meals are served.

#### **Marketing in Food and Beverage Business (3-0-3) ECTS (4)**

Marketing Strategy, Competition Strategies, Marketing Component Decisions, Marketing Organization and Information System, Marketing and Marketing Concepts, Marketing Concepts, Approaches to Marketing Problems, Business Philosophy, Situation and Competitive Analysis, Markets and Consumer Behavior, Market Measurement, Target Market Determination, Marketing audit, Crisis management and marketing. Marketing function and management in the food and beverage sector. Application of marketing concepts and methods according to food and beverage sector needs, case analysis method

#### **Management and Organization (3-0-3) ECTS (4)**

Management process, structure, management, environmental factors and the role of management in enterprises and the factors affecting managerial activities. Decision making, stages of decision making, types of decisions, characteristics of decisions according to hierarchical levels, rationality, culture, information system relations and the reasons of indecision. Learning to recognize the importance of decision makers in increasing organizational effectiveness, risk to decision, concepts of uncertainty, and learning the characteristics of individual and group decisions. Management and planning. Planning stages, types of plans, importance in terms of manager .. elements determining organization structures, developments in the structure. Titles. Classical theory. Scientific management approach, organizational principles, management process, bureaucracy approach. Behavioral theory. Hawthorne research, some models developed, such as X-Y, System1-4 .. Contemporary and post modern concepts. Total quality,



self-talent, outsourcing, network, integration, benchmarking, empowerment, downsizing. Communication process. Factors, obstructing factors. Relationships in organizations. Authority in authority, power, influence. Power supplies. Authority in authority, power, influence. Power supplies.

### **English-3 (2-2-3) ECTS (6)**

Intermediate; Four Language Skills for Intermediate Level: Reading; Writing; Listening and Speaking; Suitable Grammar and Vocabulary for Intermediate Level; A summary of all the time in English. Irregular verbs. Future. Sample sentences and translations Other comprehensive activities to improve and reinforce the intermediate level.

## **2nd year 2nd semester**

### **(4th Semester)**

### **Basic Kitchen-2 (1-4-3) ECTS (4)**

Principles of preparation and cooking of foods, terms used in kitchens, hiding foods, preparing and cooking sweet and salt water products, principles and methods of preparation and cooking, methods and techniques related to effective use of cooking time. These meals are served.

### **General Accounting (3-0-3) ECTS (4)**

Definition and classification of accounting, Accounting methods and books in accounting, Balance sheet and income table - Classification of accounts and accounts, Functioning of accounts of cost and expense By defining the place of accounting in business functions; Accounting flow process excluding period end transactions. According to the Uniform Accounting System, to make the basic financial statements by putting the interim transactions into the recording state.

### **Service and Protocol Rules (3-0-3) ECTS (4)**

Login. Service vehicles and supplies. Basic Service Information, Service Types, Food Service, Service of a variety of alcoholic and non-alcoholic drinks. Customer concept. Qualified service. Definition of etiquette rules. Knowing where and how to be treated. Meeting and introducing, Social behavior, Addressing while writing and speaking. Do not talk on the phone. (Receptions, cocktails, meals, buffets, special occasions) in arts and crafts events (receptions, cocktails, meals, bouquets, special invitations), on occasions such as greetings, greetings, greetings and greetings, in cars, in ceremonies, in visits and negotiations, Protocols and etiquette rules to be observed in foreign countries, protocol in official protocol, ceremonies and meetings. Protocol in written and verbal communication. Social behavior and protocol in business life.

### **Beverage Information (2-2-3) ECTS (4)**

Preparation of fresh fruit juices, Preparation of other cold drinks, Preparation of concentrated beverages, Preparation of tea, Preparation of cups, Preparation of various hot drinks, Alcoholic beverages.

### **English-4 (2-2-3) ECTS (6)**

Intermediate; Four Language Skills for Intermediate Level: Reading; Writing; Listening and Speaking; Suitable Grammar and Vocabulary for Intermediate Level; - Mods: The differences between 'Must' and 'have to'. The difference between 'can' and 'able to'. English singles. Extensive activities to improve and reinforce language.

## **3rd year 1st semester**

## (5th Semester)

### **Turkish Cuisine-1 (2-2-3) ECTS (4)**

Theoretical and practical study of classical and local Turkish kitchens. Basic cooking techniques constituting Turkish cuisine. Interpretation of the old prescriptions in modern day kitchen understanding. Practical study of Turkish local cuisine features of daily life.

### **Menu Planning (3-0-3) ECTS (4)**

Menu concept and definition, menu types, age-group and occupation-specific menu planning, menu card features, menu content, menu cards and their contents in commercial establishments. Menu planning in accordance with nutrition principles, constraints in menu planning and application of optimum menu planning with existing resources.

### **Cost Accounting in Food and Beverage Establishments (3-0-3) ECTS (4)**

Definition and importance of cost accounting in enterprises, terminology, concepts and processes related to food and beverage planning and cost control. The use of cost control tools in the food and beverage industry, such as the creation of food and beverage standards, sales analysis. The organizational structure of the food and beverage department in large hotel establishments, the advantages and disadvantages of standard prescription applications. Composition of costs, the relationship between expenses and costs. Warehouse construction in businesses. Purchasing and inventory control. Create an inventory. Reporting. Automation systems.

### **English-5 (2-2-3) ECTS (6)**

Advanced English Level; Four Language Skills for Advanced English: Reading, Writing, Listening and Speaking; Advanced Grammar and Vocabulary for Advanced English, Focus on items such as finding the main idea, interpreting, extracting ideas, spreading the word and spreading the reading in the development of reading skills.

## **3rd Grade 2nd Semester**

## (6th Semester)

### **Turkish Cuisine-2 (2-2-3) ECTS (4)**

Theoretical and practical study of classical and local Turkish kitchens. Basic cooking techniques constituting Turkish cuisine. Interpretation of the old prescriptions in modern day kitchen understanding. Practical study of Turkish local cuisine features of daily life.

### **Professional Ethics (3-0-3) ECTS (4)**

This derste is aimed to gain proficiency in professional ethics. The course will focus on the concepts of ethics and morality, factors that play a role in the formation of morality, professional ethics, professional corruption and consequences of unethical behaviors and social responsibility.

### **Basic Pastry (2-2-3) ECTS (4)**

Preparation of cream, syrup and similar sauces used in pastry making, preparation of pastry dough, kettles and fillings. Various styles and techniques in pastry. Selection of couverture chocolates, Decoration and cake decoration. Basic tools, materials and materials used in making bread and pastry works. Applications for their use. Preparation of bread and other doughs and fermentation. Cooking, cutting and presentation techniques.

### **English-6 (2-2-3) ECTS (6)**

Advanced English level, four language skills for advanced English level: reading, writing, listening and speaking; Appropriate grammar and vocabulary for advanced English level; Paragraph writing skills to the course participants. The proper use of grammatical, stylistic and socially appropriate patterns for the development of writing skills in academic and professional aspects of life. Extensive activities to improve and reinforce language.

### **4th grade 1st semester**

#### **(7th Semester)**

### **International Cuisine-1 (2-2-3) ECTS (4)**

French cuisine. Italian cuisine. Asian cuisine. Latin American cuisine. Balkan cuisine. The main basics of these kitchens, their basic features, the main cooking techniques, the main foodstuffs used in food preparation, the main sauces, the spices and garnets, the main tools and utensils, the main hot and cold dishes, the desserts and pastries . New developments in world cuisines, new nutritional concepts and their applications. Effects of changing materials and equipment usage on culinary culture. In the context of obesity and other diseases consumer's search for healthier country cuisine.

### **Vocational English-1 (2-2-3) ECTS (6)**

Login. Basic concepts for English language skills that may be needed in gastronomy and culinary arts. Communication in English of vocational terminology, concepts and skills related to kitchen, historical development of kitchen, world cuisines, tools used in kitchen, kitchen staff.

### **Internship 1 (0-0-0) ECTS (8)**

30 day internship training.

### **4th grade 2nd semester**

#### **(8th Semester)**

### **International Cuisine-2 (2-2-3) ECTS (4)**

French cuisine. Italian cuisine. Asian cuisine. Latin American cuisine. Balkan cuisine. The main basics of these kitchens, their basic features, the main cooking techniques, the main foodstuffs used in food preparation, the main sauces, the spices and garnets, the main tools and utensils, the main hot and cold dishes, the desserts and pastries . New developments in world cuisines, new nutritional concepts and their applications. Effects of changing materials and equipment usage on culinary culture. In the context of obesity and other diseases consumer's search for healthier country cuisine.

### **Vocational English-2 (2-2-3) ECTS (6)**

Basic concepts for English language skills that may be needed in gastronomy and culinary arts. Communication in English of vocational terminology, concepts and skills related to kitchen, historical development of kitchen, world cuisines, tools used in kitchen, kitchen staff.

### **Internship 2 (0-0-0) ECTS (8)**

30 day internship training.

## ELECTIVE COURSES

### **Kitchen Chemistry (3-0-3) ECTS (4)**

Water, carbohydrates, proteins, lipids, enzymes, minerals, vitamins, phenolic substances, natural flavor substances, toxins and contaminants found in foods, their importance and functions. The effects on the food of changes that may occur in these components.

### **Banquet Organization Management (3-0-3) ECTS (4)**

Planning and management of various organizations, meetings and banquets. Practical exercises on food presentation during these meetings. Meaning and scope of feast in hotel business. Pricing in food and beverage companies. Organization in banquet activities. Coordination of the banquet unit with other units. Buffet, group dinners, meeting and cocktail organization. Food and Beverage Production Process and Cost Management, Labor Cost Control.

### **General Economics (3-0-3) ECTS (4)**

Economic systems, population affairs and economic growth, functioning of price mechanism, supply and demand laws and economic decision units, production, production costs and production factors, nature, labor, capital, economics, economics, economics, economic science, Labor and unemployment problems, International labor market trends, Banks and money, Inflation, Deflation and devaluation, Foreign capital, multinational companies, Commodity exchanges, Electronic commerce.

### **Tourism Economics (3-0-3) ECTS (4)**

The importance of the tourism sector in the economy, Balance of Payments, The importance of the tourism sector in terms of employment and public incomes, The tourism sector is a significant factor in terms of social development and environmental impact. Tourism planning according to the regions and cultural features in the world.

### **Tourism Legislation (3-0-3) ECTS (4)**

Login. The concept of tourism law, the place and importance of tourism law in general law, legal status of tourism enterprises, contracts in tourism field, incentives and facilities provided in tourism area and territories, auditing and punishment for documentation.

### **Communication Techniques (3-0-3) ECTS (4)**

Concepts and definitions of communication, Oral communication, Expression techniques, Speaking and listening, Persuasive communication, Nonverbal communication, Negotiation strategies, Culture and Negotiation, Interview techniques, Distance between persons.

### **Ready Meal Technology (3-0-3) ECTS (4)**

Prepared Food Industry: Historical Development and Classification (On-Site Production, Moving Service etc.), Traditional and Modern Applications in the Foodservice Industry, Collective Nutrition System and Management, Strategic Planning, Process Definition, Budget Planning and Control.

### **Gastronomy in Movies and Books (3-0-3) ECTS (4)**

The films with the theme and the literary works with the theme food are introduced, the influence of the books and films on the society is evaluated, the current gastronomy magazines and their contents are examined.

### **Human Resources Management (3-0-3) ECTS (4)**

Development, goals and principles of human resources management; Scope of human resources management: Planning of human resources, Recruitment and selection of the worker, Recruitment and recruitment of the workplace, Evaluation of the human performance in the workplace, Training, Development and implementation of the discipline system, Charging of human resources; Career Management; International Human Resources Management; Use of Technology in Human Resources Management. The concept of ergonomics.

#### **Food Legislation (3-0-3) ECTS (4)**

Turkish Food Legislation. Food laws and systems of different parts of the world. Codex Alimentarius. Genetic modification, food import, food additives, microbial safety and other legal obligations. Ethical responsibility, ethical codes, ethical decision making and various applications in food and beverage operation.

#### **Food and Art (3-0-3) ECTS (4)**

Artistic dining, Artistic dining techniques, Message to eat, Place of eating in the fields of surface, volume, space, language, sound, movement and dramatic arts, culinary arts, edible artworks.

#### **Art History (3-0-3) ECTS (4)**

Introduction to art history, basic concepts and terminology, painting, sculpture, music, plastic arts, definition and application examples; Byzantine art: birth, development; The frame of Byzantine art: religious architecture, military architecture and civil architecture; Arts and trends in Europe and the Far East; Art in Anatolia; Turkish art before Islam; Introduction to Turkish art; Central Asian Turkish art: Huns, Göktürks and Uygurs; Islamic art; Anatolian Turkish architecture, the birth and development of Ottoman art: glass, medreseler, türbeler, caravansaray and mansions; The projections of European, far and near eastern cultural values on art branches and food culture.

#### **Gastronomide New Currents (3-0-3) ECTS (4)**

The gastronomy sector, the latest developments in the sector, the past and future of the industry, the basic stones of change, the evolution of gastronomy, the basic stones of gastronomy and the things that will not change, recent trends in Turkey.

#### **Food and Spices (3-0-3) ECTS (4)**

Spice concept, use of spices in kitchens, historical process of spices and spread process, spice as a material value, spice geography, importance of spices in cultures, health and spice relation, use of medicinal and aromatic plants in meals.

#### **Food Philosophy (3-0-3) ECTS (4)**

The effects of philosophical movements on food and meals, Philosophers' thoughts on food, Meal, Food metaphysics, Food safety and social justice, Food and values. Economic and social aspects of food production and consumption.

#### **Research Techniques (3-0-3) ECTS (4)**

Types of research, research process, qualitative research and comparison of quantitative research, observation and interview, focus group interview, data concept and types, measurement levels of data, central tendency measures, hypothesis testing, data analysis, writing research report.

#### **Total Quality Management (3-0-3) ECTS (4)**

Total quality management tools and techniques, control schedules for variables, SPC techniques for variables, acceptance sampling, reliability, management and planning tools. Introduction to quality,

system approach, total quality management principles and practices, total quality management tools and techniques.

#### **Consumer Behavior (3-0-3) ECTS (4)**

Introduction to consumer behavior Consumer research Market segmentation and strategic targeting Motivation Self and personality Communication Communication and consumer behavior Attitudes Family and reference groups Culture Consumer decision-making process

#### **Cooking Standardization (3-0-3) ECTS (4)**

Definition of standard prescription and conceptual framework, Basic standardization stages, Quality control and production control with standard prescription creation, Standardization of experimental meals, Standardization techniques and templates.

#### **Graduation Project (1-4-3) ECTS (4)**

The finishing project aims to apply what students learn about the field of Culinary Arts to life. Students explore a site-related topic using appropriate methods and techniques and uncover a project / product. Student graduation projects are evaluated by the project committee, which is made up of the lecturers.

#### **Sensory Analysis (2-2-3) ECTS (4)**

Principles of sensory analysis, structure of sense organs and their roles in perception, characteristics of panelist and panel places, selection and training of panelist, selection of sensory analysis methods and application in different media.

#### **Professional Kitchen Applications (2-2-3) ECTS (4)**

Methods and techniques for the development of a source of ideas and bonding to emotions, to create a new dish, the interpretation of local and foreign menus by modern presentation techniques, and the correct taste, evaluation and criticism from a gastronomical point of view.

#### **Meat and Meat Products Processing (2-2-3) ECTS (4)**

Students will experience a process in a practical kitchen environment that includes the purchase of red and white meats, acceptance, storage transfer, cleaning, servicing, processing, cooking and guest presentation. They will have the chance to practice methods such as smoking and Cook and Chill

#### **Garde manger (2-2-3) ECTS (4)**

Preparation, embellishment and presentation of cold buffet products (sausages, salami, cheese, hors d'oeuvres, sofas, cucumbers, garnishes, cold sauces, etc.). Olive oil. Cold meat and sausages. The hiding of these foods. Hygiene conditions and prevention in the preparation of these products. Culinary materials used in the preparation of cold buffet products. Theoretical lectures and complementary laboratory applications.

#### **Advanced Pastry (2-2-3) ECTS (4)**

Cupcakes and Muffins, Custards (Egg-based Creams), Introduction to Chocolate, Introduction to Sugar Dough, Introduction to Modern Dough Production Techniques, Frying Dough, Merengler, Macaron, Terns and Pies, Laminated (Layered) Dough Production and Processing Techniques, Introduction to Decor Biscuits, Plate Sweets.

#### **Vegetarian Cuisine (2-2-3) ECTS (4)**

General structure and history of vegetarian kitchens. Materials used in vegetarian kitchens and applications for the development of food preparation skills with these materials. It is a combination of historical and cultural items unique to vegetarian cuisines, as well as food presentation and organization.

#### **Regional Cuisine (2-2-3) ECTS (4)**

Central Anatolian culinary culture. Eastern Anatolia culinary culture. Southeastern Anatolia culinary culture. Mediterranean region culinary culture. Aegean culinary culture. Black Sea culinary culture. Thracian culinary culture. To conduct research, preparation and cooking processes.

#### **Ottoman Cuisine (2-2-3) ECTS (4)**

Ottoman culinary culture, Cooking methods in Ottoman cuisine, Materials used in Ottoman cuisine, Preparation of Ottoman meals in a proper way, Ottoman dishes in appropriate way, Çorbalar, Mezeler, Meat, Offal, Poultry, Seafood, Vegetables and fruit dishes , Pilafs and pastas, Pastries and muffins, Pastry desserts, Milk, light sweets and candies, Fruit desserts, Drinks

#### **Food Stylistics and Photography (2-2-3) ECTS (4)**

Plate preparation, decoration and decoration in line with basic design principles. Introduction to food styling. Materials used in food styling. Problematic products and solution proposal. Food stylist-photographer relationship. Practical expression on problematic products. Basic knowledge and skills in food photography. Basic photography for food photography. Composition in food photography. Food photography with one light source. Processing raw photos on a computer. Applied expression.

#### **Entrepreneurship (2-1-3) ECTS (4)**

Entrepreneurship and entrepreneur concepts, entrepreneurship process, the foundations of entrepreneurial thought and the functions of entrepreneur, testing entrepreneurial characteristics, business idea development and creativity exercises, responsible entrepreneurship concept and sharing of experience, business concept, business functions, types, organizational forms, financial and legal responsibilities, business plan concept, market research, marketing plan, production plan, management plan, financial plan, business model and workshops for work plan.

#### **Tourism Sociology (3-0-3) ECTS (4)**

Information will be given on the role of tourism in tourism activities, analysis of social interaction caused by tourism, interaction between tourism and local people, change in values, conflict, social acceptability, tourism with anthropological approach, tourism with sociological approach, cultural effect and business culture effect.

#### **Tourism and Environment (3-0-3) ECTS (4)**

In this course, learning the properties of tourism and environment relation; Information on applicable environmental policies in accommodation, travel and food and beverage sectors, understanding of sustainable tourism policy and planning principles, development and environment relation, understanding and processes of sustainable development.

#### **International Tourism Movements (3-0-3) ECTS (4)**

Information on international tourism market, global development in tourism market, international tourism movements, effects of social and economic effects on international tourism market, international tourism trends and interpretation and interpretation, government policies and legal regulations on international tourism mobility will be given.

#### **Destination Management (3-0-3) ECTS (4)**



In this course, information about destination concept, tourist attraction, internal and external environment of destination, appropriate management of target and policy, cooperation process of local and sectoral stakeholders in destination, proper marketing of destination, planning application and evaluation policy will be given.

#### **Current Problems in Tourism (3-0-3) ECTS (4)**

Discussing recent changes and developments in the Turkish tourism sector, discussing the effects of developments in the sector on economics and work relations, and examining academic studies that do not look at current developments in the sector.

#### **Rural Tourism (3-0-3) ECTS (4)**

The conceptual analysis and development process of rural tourism, the advantages of rural tourism, advantages and disadvantages of rural tourism against mass tourism, rural tourism planning processes, rural tourism potential of Turkey, sample policies and applications in rural tourism topics will be given.

#### **Tourism Geography (3-0-3) ECTS (4)**

The geographical structures of Turkey and the world's leading tourist destinations and the impact of these structures on the tourism sector will be examined. The recognition of geographical centers of interest in the world and in Turkey and the examination of the touristic talebin profile for these centers will be covered

#### **Competition Management in Tourism (3-0-3) ECTS (4)**

Competitiveness in the tourism sector, the importance of competition for business profitability, competition and technological transfers, competitive power and competition strategies, internal and external firm concepts for competition management, social-economic and technological developments that change competition understanding, basic dynamics of competition management in changing conditions Topics will be processed.

#### **Investment Project Analysis (3-0-3) ECTS (4)**

Evaluation of investment projects in terms of economic, technical and financial aspects, evaluation of investment projects in risk and inflation environments, differences between public and private investment projects, evaluation of multipurpose projects and evaluation of projects in terms of national economy.

#### **Crisis and Stress Management (3-0-3) ECTS (4)**

The concept of crisis, characteristics of crisis, crisis management process and points to be considered in stages, sources of stress in businesses, stress management in crisis environment, organizational stress, stress awareness in workplace and ways of transforming stress.

#### **French-1 (3-0-3) ECTS (4)**

Promotion, greeting, calling, etc., positive and negative sentence structures; Possession or non-possession; Verbs, specific descriptions, occupations, words related to work and work, questionnaires, identification, numbers, conjunctions, indefinite descriptions, etc.

#### **French-2 (3-0-3) ECTS (4)**

Developing vocabulary, using the most correct or appropriate words in sentences, translating sentences, using visual and auditory techniques in foreign language learning

**Spanish-1 (3-0-3) ECTS (4)**

Promotion, greeting, calling, etc., positive and negative sentence structures; Possession or non-possession; Verbs, specific descriptions, occupations, words related to work and work, questionnaires, identification, numbers, conjunctions, indefinite descriptions, etc.

**Spanish-2 (3-0-3) ECTS (4)**

Developing vocabulary, using the most correct or appropriate words in sentences, translating sentences, using visual and auditory techniques in foreign language learning

**Arabic-1 (3-0-3) ECTS (4)**

Promotion, greeting, calling, etc., positive and negative sentence structures; Possession or non-possession; Verbs, specific descriptions, occupations, words related to work and work, questionnaires, identification, numbers, conjunctions, indefinite descriptions, etc.

**Arabic-2 (3-0-3) ECTS (4)**

Developing vocabulary, using the most correct or appropriate words in sentences, translating sentences, using visual and auditory techniques in foreign language learning

**Russian-1 (3-0-3) ECTS (4)**

Promotion, greeting, calling, etc., positive and negative sentence structures; Possession or non-possession; Verbs, specific descriptions, occupations, words related to work and work, questionnaires, identification, numbers, conjunctions, indefinite descriptions, etc.

**Russian-2 (3-0-3) ECTS (4)**

Developing vocabulary, using the most correct or appropriate words in sentences, translating sentences, using visual and auditory techniques in foreign language learning

**Chinese-1 (3-0-3) ECTS (4)**

Promotion, greeting, calling, etc., positive and negative sentence structures; Possession or non-possession; Verbs, specific descriptions, occupations, words related to work and work, questionnaires, identification, numbers, conjunctions, indefinite descriptions, etc.

**Chinese-2 (3-0-3) ECTS (4)**

Developing vocabulary, using the most correct or appropriate words in sentences, translating sentences, using visual and auditory techniques in foreign language learning

**German-1 (3-0-3) ECTS (4)**

Promotion, greeting, calling, etc., positive and negative sentence structures; Possession or non-possession; Verbs, specific descriptions, occupations, words related to work and work, questionnaires, identification, numbers, conjunctions, indefinite descriptions, etc.

**German-2 (3-0-3) ECTS (4)**

Developing vocabulary, using the most correct or appropriate words in sentences, translating sentences, using visual and auditory techniques in foreign language learning