

## AKTS DERS TANITIM FORMU

## ECTS Course Description Form

## I. BÖLÜM (Senato Onayı)

## PART I (Senate Approval)

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Ders Açan Fakülte /YO<br>Offering School         | Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi<br>Antalya Bilim University School of Tourism   |   |   |
| Ders Açan Bölüm<br>Offering Department           | Gastronomi ve Mutfak Sanatları<br>Gastronomy and Culinary Arts  |   |   |
| Ders Alan Program (lar)<br>Program(s) Offered to | Lisans ( İngilizce)<br>Undergraduate (English)  | Zorunlu<br>Compulsory   |   |
| Ders Kodu<br>Course Code                         | GMS 2000  |   |   |
| Ders Adı<br>Course Name                          | Stajı I<br>Internship I   |   |   |
| Öğretim dili<br>Language of Instruction          | İngilizce<br>English  | Ders Türü<br>Type of Course   | Teorik / Uygulama<br>Theoretical / Practice |
| Ders Seviyesi<br>Level of Course                 | Lisans<br>Undergraduate   | AKTS<br>ECTS  | 10  |
| Haftalık Ders Saati<br>Hours per Week            | 2 saat (Teorik 2 saat) ve 5 saat (Uygulama) toplam 7 saat<br>2 hours (Theoretical 2 hour) and 5 hours (Practice) total 7 hours  |   |   |
| Notlandırma Türü<br>Grading Mode                 | Başarılı-Başarısız-Devam Ediyor<br>Satisfactory-Unsatisfactory-Incomplete   |   |   |
| Ön koşul/lar<br>Pre-requisites                   | GMS 1002  |   |   |
| Yan koşul/lar<br>Co-requisites                   | Bulunmamaktadır.<br>None  |   |   |
| Kayıt Kısıtlaması<br>Registration Restriction    | Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır.<br>Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.  |   |   |
| Dersin Amacı<br>Educational Objective            | Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, otel, restoran, tatil köyü, tema parkı, hava yolu yiyeceği üreten kurumlarda, kurumsal yiyecek üretimi yapan firmalarda veya bir kruvaziyer gemisinde, akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır.<br>Students will complete their real business life experiences during the summer months, in hotels, restaurants, resorts, clubs, theme parks, airline food producing companies, corporate food production companies or on a cruise ship, under the supervision of their academics and internship coordinator. |   |   |
| Ders İçeriği<br>Course Description               | Bu ders Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin yapmak zorunda oldukları, süresi, dönemi ve staj yönerge esasları, bu esaslarda tanımlanan ve yine bu esaslarda belirtilen niteliklerdeki bir işyerinde çalışmayı kapsamaktadır.<br>This course covers the duration, term and internship directive principles that Antalya Bilim University Tourism Faculty students have to do, and working in a workplace with the qualifications defined in these principles and also specified in these principles.  |   |   |
| Öğrenim Çıktıları<br>Learning Outcomes           | ÖÇ/LO 1   | Yönetim teorilerinin gerçek hayatta nasıl yansıtıldığını açıklayabilmek<br>Explain how management theories are reflected in real life   |   |
|  | ÖÇ/LO 2   | Üst düzey yöneticilerin çalışanlarını yönlendirirken yönetsel yaklaşımlarını belirleme ve analiz etme<br>Identify and analyze the managerial approaches of senior managers while guiding their employees          |   |
|  | ÖÇ/LO 3   | Yöneticileri tarafından verilen görevleri gerçekleştirmek<br>Perform tasks assigned by managers   |   |
|  | ÖÇ/LO 4   | Misafirlerin ve yöneticilerin istek ve gereksinimlerini gözlemlemek<br>Observe the wishes and requirements of guests and managers   |   |
|  | ÖÇ/LO 5   | Misafirler ve çalışanlarla yaşanan çeşitli yönetsel sorunlara yönelik olası çözümleri bulmak ve öneride bulunmak<br>Find and suggest possible solutions for various managerial problems with guests and employees |   |

## II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)

## PART II ( Faculty Board Approval)

|            | PROGRAM ÇIKTILARI<br>PROGRAM OUTCOMES  |  |   |   |   | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
|------------|--|--|---|---|---|---------|---------|---------|---------|---------|
|            | PÇ1<br>PO1   | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.<br>Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English. | x | x | x | x       | x       |         |         |         |
| PÇ2<br>PO2 | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.<br>Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams. | x  | x | x | x | x       |         |         |         |         |
| PÇ3        | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.  | √  | √ | √ | √ | √       |         |         |         |         |

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| <b>(Universite Geneline)<br/>Basic Outcomes<br/>(University-wide)</b> | <b>PO3</b>  | Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself. | ^ | ^ | ^ | ^ | ^ |
|   | <b>PÇ4</b>  | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.                                       |   |   |   |   |   |
|   | <b>PO4</b>  | Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.                                  |   |   |   | X | X |
|   | <b>PÇ5</b>  | Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .   | X | X | X | X | X |
|   | <b>PO5</b>  | Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.  |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ6</b>  | Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.   | X | X | X | X | X |
| <b>PO6</b>  | Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.  |   |   |   |   |   |   |
| <b>Fakülte/YO Çıktıları<br/>Faculty Specific<br/>Outcomes</b>         | <b>PÇ7</b>  | Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);                            | X | X | X | X | X |
|   | <b>PO7</b>  | Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);  |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ8</b>  | Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);   |   | X |   |   | X |
|   | <b>PO8</b>  | Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);  |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ9</b>  | Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);   | X | X | X | X | X |
|   | <b>PO9</b>  | Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);   |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ10</b>   | Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);  | X | X | X | X | X |
| <b>PO10</b>   | Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);  |   |   |   |   |   |   |
| <b>PÇ11</b>   | Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)   | X   | X |   |   |   |   |
| <b>PO11</b>   | Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)   |   |   |   |   |   |   |
| <b>PÇ12</b>   | Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı).      | X   | X | X | X | X |   |
| <b>PO12</b>   | Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy). |   |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ13</b>   | Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.   | X | X | X | X | X |
|   | <b>PO13</b>   | Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.   |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ14</b>   | Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.   | X | X | X |   |   |
|   | <b>PO14</b>   | Competence in designing and visual presentation of food.  |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ15</b>   | Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular   | X | X | X | X | X |
|   | <b>PO15</b>   | Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.  |   |   |   |   |   |
|   | <b>PÇ16</b>   | Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular   | X | X | X | X | X |
| <b>PO16</b>   | Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.   |   |   |   |   |   |   |
| <b>PÇ17</b>   | Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.   | X   | X | X | X | X |   |
| <b>PO17</b>   | Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.  |   |   |   |   |   |   |
| <b>PÇ18</b>   | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.  |   |   |   |   |   |   |

**Program Çıktıları  
Discipline Specific  
Outcomes (program)**

|             |  |   |   |   |   |   |
|-------------|--|---|---|---|---|---|
| <b>PO18</b> | Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.  | x | x | x |   |   |
| <b>PÇ19</b> | Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.   |   |   |   |   |   |
| <b>PO19</b> | Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.                    | x | x | x |   |   |
| <b>PÇ20</b> | Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.  |   |   |   |   |   |
| <b>PO20</b> | Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.  | x | x | x | x | x |
| <b>PÇ21</b> | Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.   |   |   |   |   |   |
| <b>PO21</b> | Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.   | x | x | x |   |   |
| <b>PÇ22</b> | Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.   |   |   |   |   |   |
| <b>PO22</b> | Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills  | x | x | x | x | x |
| <b>PÇ23</b> | Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. |   |   |   |   |   |
| <b>PO23</b> | Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.            | x | x | x |   |   |
| <b>PÇ24</b> | Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.   |   |   |   |   |   |
| <b>PO24</b> | Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework   | x | x | x | x | x |

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)**

**PART III ( Department Board Approval)**

**Öğretilen Konular,  
Konuların Öğrenim  
Çıktılarına Katkıları, ve  
Öğrenim Değerlendirme  
Metodları  
Course Subjects,  
Contribution of Course  
Subjects to Learning  
Outcomes, and Methods  
for Assessing Learning of  
Course Subjects**

| <b>Konu No<br/>#Subjects</b> | <b>Hafta<br/>Week</b> | <b>Konu<br/>Subject</b>   | <b>ÖÇ/LO 1</b> | <b>ÖÇ/LO 2</b> | <b>ÖÇ/LO 3</b> | <b>ÖÇ/LO 4</b> | <b>ÖÇ/LO 5</b> |
|------------------------------|-----------------------|---|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>K/S 1</b>                 | 1                     | Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması<br>Introduction: Sharing course content                   | D1-2           |                |                |                |                |
| <b>K/S 2</b>                 | 2                     | Stajdan Beklentiler<br>Expectations from the internship                                       | D1-2           |                |                |                |                |
| <b>K/S 3</b>                 | 3                     | Stajdan Beklentiler ve Staj Formları<br>Expectations from the internship and internship forms | D1-2           |                |                |                |                |
| <b>K/S 4</b>                 | 4                     | Staj Yeri Anlaşma Süreci<br>Internship Place Agreement Process                                | D1-2           |                |                |                |                |
| <b>K/S 5</b>                 | 5                     | Staj Yeri Anlaşma Süreci<br>Internship Place Agreement Process                                | D1-2           |                |                |                |                |
| <b>K/S 6</b>                 | 6                     | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           |
| <b>K/S 7</b>                 | 7                     | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           |
| <b>K/S 8</b>                 | 8                     | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           |
| <b>K/S 9</b>                 | 9                     | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           |
|                              | 10                    | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           | D1-2           |

|   |   |  |   |                          |             |   |                      |   |
|---|---|--|---|--------------------------|-------------|---|----------------------|---|
|   | <b>K/S 10</b>   | 11   | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2                     | D1-2        | D1-2  | D1-2                 | D1-2  |
|   | <b>K/S 11</b>   | 12   | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2                     | D1-2        | D1-2  | D1-2                 | D1-2  |
|   | <b>K/S 12</b>   | 13   | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2                     | D1-2        | D1-2  | D1-2                 | D1-2  |
|   | <b>K/S 13</b>   | 14   | Staj Raporu Yazımı<br>Internship Report Writing   | D1-2                     | D1-2        | D1-2  | D1-2                 | D1-2  |
|   |   |  | Staj Değerlendirme Formlarının Sunulması<br>Submission of Internship Evaluation Forms   | D1-2                     | D1-2        | D1-2  | D1-2                 | D1-2  |
| <b>Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b><br>Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules | <b>No</b>   | <b>Tür</b><br>Type   |   | <b>Ağırlık</b><br>Weight |             | <b>Uygulama Kuralı</b><br>Implementation Rule   |                      | <b>Telif Kuralı</b><br>Make-Up Rule   |
|   | <b>D1</b>   | Katılım/Etkileşim<br>Attendance/Interaction  |   | 50%                      |             | Öğrenci staj esnasında işletmenin diğer çalışanları gibi haftalık 6 işgünü çalışır. Öğrenci işletmenin kurallarını ihlal etmez. Ettği takdirde U notu alır.<br>During the internship, the student works 6 working days a week like the other employees of the company. The student cannot violate the rules of the business. If it does, it gets a U grade. |                      | Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır.<br>A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations. |
|   | <b>D2</b>   | Rapor<br>Report  |   | 50%                      |             | Rapor öğrencinin 60 iş günlük staj döneminde neler yaptığını detaylı olarak yazdığı bir değerlendirme metotudur.<br>The report is an evaluation method in which the student writes in detail what he/she did during the 60 work-days internship period.   |                      |   |
|   | <b>TOPLAM / SUM</b>   |  |   |                          | <b>100%</b> |   |                      |   |
| <b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b><br>Evidence of Achievement of Learning Outcomes   | Öğrenciler öğrendiklerini, staj katılımlarında/etkileşimlerinde ve raporlarında göstermektedir. Ayrıca verilen staj raporuyla, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.<br>Students demonstrate what they have learned in internship attendance/interaction and report. In addition, with the given internship report, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field. |  |   |                          |             |   |                      |   |
| <b>Harf Notu Belirleme Metodu</b><br>Method for Determining Letter Grade  | Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, harf notuna (S=Başarılı; U=Başarısız; I=devam ediyor) dönüştürülecektir.<br>Upon successful completion of all assessments, it will be converted to a letter grade (S=Satisfactory; U=Unsatisfactory; I=Incomplete).   |  |   |                          |             |   |                      |   |
| <b>Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüğü</b><br>Teaching Methods, Student Work Load   | <b>No</b>   | <b>Tür</b><br>Method   | <b>Açıklama</b><br>Explanation  |                          |             |   | <b>Saat</b><br>Hours |   |
|   | <b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>  |  |   |                          |             |   |                      |   |
|   | 1   | <b>Sınıf Dersi</b><br>Lecture  | Staj hakkında bilgilendirme e-mail veya yüz yüze/Microsoft Teams üzerinden gerçekleştirilmektedir. (1 saat/14hafta)<br>Informing them about the internship via e-mail or face-to-face/Microsoft Teams are carried out (1 hour/14 week)  |                          |             |   | 14                   |   |
|   | 2   | <b>Etkileşimli Ders</b><br>Interactive Lecture   | Sektörle öğrencileri staj yeri bulma konusunda buluşturma ve staj hakkında bilgilendirme e-mail veya yüz yüze/Microsoft Teams üzerinden gerçekleştirilmektedir. (2 saat/3hafta)<br>Bringing students together with the sector about finding an internship and informing them about the internship via e-mail and face-to-face/Microsoft Teams are carried out (2 hour/3 week) |                          |             |   | 6                    |   |
|   | 3   | <b>Problem Dersi</b><br>Recitation   |   |                          |             |   |                      |   |
|   | 4   | <b>Laboratuvar</b><br>Laboratory   |   |                          |             |   |                      |   |
| 5   | <b>Uygulama</b><br>Practical  | Öğrenci staj esnasında işletmenin diğer çalışanları gibi haftalık 6 işgünü çalışır. (8 saat/9 hafta)<br>During the internship, the student works 6 working days a week like the other employees of the company. (8 hour/9week) |   |                          |             | 72  |                      |   |
| 6   | <b>Saha Çalışması</b>   |  |   |                          |             |   |                      |   |

|  |                                  |   |     |
|--|----------------------------------|---|-----|
|  | Field Work                       |   |     |
| <b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b> |                                  |   |     |
| 7  | Ara Sınav<br>Midterm Exam        |   |     |
| 9  | Staj Raporu<br>Internship Report | Staj raporu için harcanan süre (5 saat/9 hafta)<br>Time spent on internship report (5 hour /9 week) | 208 |
| 10   | Ders Tekrarı<br>Review           |   |     |
| 11   | Final Sınavı<br>Final Exam       |   |     |
| 12   | Ofis Saati<br>Office Hours       |   |     |
| <b>TOPLAM / TOTAL</b>  |                                  |   | 300 |

**IV. BÖLÜM  
IV. PART**

|   |  |   |                        |       |
|---|--|---|------------------------|-------|
| <b>Öğretim Elemanı<br/>Instructor</b>         | <b>İsim Soyisim<br/>Name Surname</b>                     | Prof. Dr. Fatma Bike KOCAOĞLU   |                        |       |
|   | <b>E-posta<br/>E-mail</b>                                | fatma.bike@antalya.edu.tr   | <b>Ofis<br/>Office</b> | B2-48 |
|   | <b>Görüşme saatleri<br/>Office Hours</b>                 | 3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)<br>3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)   |                        |       |
|   | <b>Zorunlu<br/>Mandatory</b>                             |   |                        |       |
| <b>Ders Materyalleri<br/>Course Materials</b> | <b>Önerilen<br/>Recommended</b>                          |   |                        |       |
|   | <b>Akademik Dürüstlük<br/>Scholastic Honesty</b>         | Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.<br>It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action. |                        |       |
| <b>Diğer<br/>Other</b>                        | <b>Engelli Öğrenciler<br/>Students with Disabilities</b> | Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.<br>Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.   |                        |       |
|   | <b>Güvenlik Konuları<br/>Safety Issues</b>               |   |                        |       |
|   | <b>Esneklik<br/>Flexibility</b>                          | Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.<br>Course content is subject to change. Students are informed about the changes.   |                        |       |

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-