

## **GMS 1001 Gastronomiye Giriş** **GMS 1001 Introduction to Gastronomy**

Bu ders, öğrencilerin duyuusal becerilerini geliştirme, bireysel tat ve yeme seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri anlama ve öğrendiklerini araştırma ve problem çözmede uygulama fırsatı sağladığından, öğrencilerin doku ve lezzet üretiminin heyecan verici dünyasını keşfetmelerini sağlar. Derste kalite anlayışı; belirli ürünlerin nasıl yapıldığına ve kim için yapıldığına bağlı olarak ürünlerdeki farklılıkları tanıyabilme vurgulanmaktadır.

The course lets students to explore the exciting world of texture and flavour production as it provides the opportunity to improve their sensory skills, understand the cultural factors that affect individual taste and eating choices and apply what they have learnt in research and problem-solving. It emphasizes the understanding of quality; of being able to recognize differences in products based on how the particular products are made and whom they are made for.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 1002 Mutfak Uygulamalarına Giriş** **GMS 1002 Introduction to Kitchen Practices**

Catering ve gıda üretim sistemlerine giriş. Temel mutfak teknikleri, ekipman kullanımı, kesim teknikleri ve teorik dersler ile tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

Introduction to catering and food production systems. Basic kitchen techniques, equipment use, cutting techniques and theoretical courses and complementary laboratory applications.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **TRM 1002 Yönetime Giriş** **TRM 1002 Introduction to Management**

Bu ders, alanla ilgili teknik terimleri tanıtırken, yönetimle ilgili ana akım anlayışları da tartışmaktadır. Ders boyunca kullanılan örnek olay incelemeleri ve tartışma sorularının, öğrencilerin dersle ilişkili deneyimlerini ortaya çıkarması beklenmektedir. Buna göre yönetimin doğası, yönetim yaklaşımları, liderlik becerileri, organizasyon türleri, örgüt kültürü, çalışan performansının ölçülmesi gibi konular üzerinde durulmaktadır.

This course introduces technical terms related to the field while also discussing mainstream management approaches. Case studies and discussion questions used throughout the course are expected to enhance students' experiences related to the course. Accordingly, subjects such as the nature of management, management approaches, leadership skills, organizational types, organizational culture, measurement of employee performance are emphasized.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 1003 Gıda Bilimi** **GMS 1003 Food Science**

Gıdalarda bulunan temel kimyasal maddelerin mutfak süreçlerindeki temel işlevleri, pişirmenin kimyasal prensibi.

Primary functions of basic food molecules in culinary processes, Scientific principles of cooking.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 1004 Beslenme İlkeleri** **GMS 1004 Principles of Nutrition**

Bu ders, protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve mineral gibi temel besin öğelerinin özelliklerini, kaynaklarını ve vücuttaki rolünü yakından incelemektedir. Kalori, sağlıklı beslenme, özel diyetler (örn. düşük kalorili, düşük sodyum, glutensiz vb.), etik seçimler, dengeli beslenme, kilo kontrolü, porsiyon büyüklüğü, beslenme ve sağlık beyanlarını da içeren beslenme yönünden etiketleme gibi kavramları öğrencilerin anlamasını sağlar. Öğrenciler, beslenme konusunda gerekli bilgi ve becerileri kazandıktan sonra, konaklama sektöründe bir gıda işletmesinde daha sağlıklı ve besleyici bir şekilde pişirme için menü ve tarif geliştirme ve uyarlama ile birlikte müşterilerin özel beslenme talepleri de derslerde yoğunlaşılacak konular arasındadır. Ayrıca bu ders beslenme araştırmalarında ve haber makalelerinde yayınlanan aktüel konuları ve eğilimleri öğrencilere derslerde öğrendiklerini kullanarak değerlendirmelerini teşvik eder.

This course closely examines the characteristics, sources and the role of basic nutrients (protein, carbohydrates, lipids, vitamins, and minerals) in the body. It develops students' understanding of nutritional concepts such as calories, healthy eating, special diets (e.g. low calorie, low sodium, gluten-free etc.), ethical choices, balanced diets, weight management, serving size, nutrition labelling including nutrition and health claims. Having built upon the students' foundational nutritional skills and knowledge, the development and modification of menus and recipes are discussed for healthier and more nutritious cooking, as well as handling customers' special nutrition requests in a commercial setting in the hospitality industry. The course also encourages students to apply the knowledge to evaluate emerging topics and trends in nutrition research and news articles.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **TRM 1005 Sanitasyon Hijyen ve İş Güvenliği** **TRM 1005 Sanitation, Hygiene and Occupational Safety**

Bu ders, öğrencilere konaklama sektöründeki sunulan yiyecek ve içecek servisinin sanitasyon, hijyen ve iş güvenliği ile ilgili konularını tanıtır. Ayrıca, öğrencilerin gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını keşfetmelerini sağlar. Derslerde öğrencilere el yıkama gibi temel konulardan, gıda kaynaklı hastalıklara, gıda mikrobiyolojisine, bulaşmaya, gıda güvenliği yönetim sistemlerine (HACCP) ve gıda üretim ve servis ekipmanlarının temizliği ve bakımı ve personel hijyeni gibi daha karmaşık konulara kadar öğretilmesi amaçlanır. Bir restorandaki satın alma, hazırlama, taşıma, pişirme, bekletme, depolama ve servis gibi gıda akışı aşamaları sırasında ortaya çıkabilecek potansiyel riskler ve bunlara yönelik önleyici ve kontrol tedbirleri örnek olay çalışmalarının yardımıyla ayrıntılı olarak verilmektedir. Ek olarak, çalışanlar için risk oluşturabilecek belirli tehlikeler (kesikler, yanıklar, kaymalar ve düşmeler, elektrik çarpması vb.) de ele alınmaktadır.

This course introduces students to sanitation and hygiene for food service in the hospitality industry and it lets students explore food safety and hygiene practices. Students are taught a variety of topics from the basics of handwashing to more complex issues such as foodborne illnesses, food microbiology, contamination, food safety management systems (HACCP), cleaning and maintaining food production and service equipment and facilities as well as personal hygiene. With the help of case studies, potential

risks that can arise during the flow of food i.e. in purchasing, preparation, handling, cooking, holding, storage and service are discussed in detail along with the preventive and control measures for these. Additionally, specific hazards that may pose a risk to employees (such as cuts, burns, slips and falls, electric shock, etc.) are also addressed.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 1006 Temel Sanat Eğitimi** **GMS 1006 Basic Art Education**

Öğrencilerin temel sanat bilgilerini pekiştirmenin yanı sıra malzemeye yatkınlıkları, konsantrasyon ve titizlikleri de gelişir. Kompozisyonun temel ilkelerinden yola çıkarak 2D ve 3D kompozisyon ve aranjmanlar yapmak. Siyah-beyaz ve renkli ile ilgili uygulamalar; soyut-somut bir anlayışla yeniden değerlendirme. Düşündüklerini hayal gücüyle, tamamen özgür bir alanda, özgürce düşünerek ama belli bir disiplini kaybetmeden üretime dönüştürmek.

In addition to reinforcing the knowledge of the basic arts, inclination to the material, concentration and meticulousness of students are also developed. Making 2D and 3D compositions and arrangements by departing from the basic principles of composition. Applications related to black-white and color; re-evaluation with an abstract-concrete understanding. Transforming what they think into production with imagination, in a completely free space, by thinking freely but without losing a certain discipline.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **TRM 1007 Temel Ofis Programları** **TRM 1007 Basic Office Programs**

Ders kapsamında, öğrenciler bilgisayar kullanımı gerektiren derslerinde ve sektörde ihtiyaç duyacakları MS office programları konusunda bilgi sahibi olmaktadır. Öğrenciler ders içerisinde uygulamalı olarak Google forms, Outlook, Word, Excel ve Powerpoint araçlarını kullanmakta ve analiz etme, raporlama ve sunum yapma becerilerini geliştirmektedirler.

This course is an introductory course which aims to prepare students for business and computer related courses. Offering a systematic understanding of basic Microsoft Office Tools including MS Word, MS Excel and MS PowerPoint, Outlook, Google forms; students will be able to analyse, report and present.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 2000 Staj I** **GMS 2000 Internship I**

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.

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.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 2001 Mutfak Uygulamaları 1**

### **GMS 2001 Kitchen Practices 1**

Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları.

Applying the properties of ingredients and sauces to detail any soup or sauce derivatives, lectures, and laboratory practices.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **TRM 2001 Yiyecek ve İçecek Yönetimi**

### **TRM 2001 Food and Beverage Yönetimi**

İşletmelerde bir yemek servisi yönetiminin iç işleyişinin açıklanması ve analizi; sanayi ve sağlıkla ilgili tesisler. Yemek servisi organizasyon yapılarının sunumu ve analizi; iş tanımları; iç kontroller; dahili sistem tasarımı; özel yemek servisi ekipmanı hususları. Faktörlerin otel gibi alanlar bağlamında analizi; havayolu ikramı; diğer ulaşım ikram hizmetleri; eğitim kurumları ve sözleşmeli yemek servisi yönetimi. Yukarıda belirtilen operasyon türlerine saha ziyaretleri.

Explanation and analysis of the internal workings of a food service management in business; industry and health related facilities. Presentation and analysis of food service organization structures; job descriptions; internal controls; internal system design; specialty food service equipment considerations. Analysis of the factors in the context of areas such as hotels; airline catering; other transport catering; educational institutions and contract food service management. Field visits to above mentioned types of operations.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 2002 Mutfak Uygulamaları II**

### **GMS 2002 Kitchen Practices II**

Temel pişirme ve kesme teknikleri, sebze, et, kümes hayvanları ve balık hazırlama ve temel stoklar, çorba ve sos yapımı.

Basic cooking and cutting techniques, vegetables, meat, poultry and fish preparation and basic stocks, making of soups and sauces.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 2003 Yemek Tarihi**

### **GMS 2003 Food History**

Bu ders öğrencilere dünya tarihinin çeşitli aşamalarında halklar, gelenekleri ve kültürleri hakkında temel bir anlayış sağlar. Gıda, zaman ve mekan boyunca tüm insanlar için temel ihtiyaçlardan biridir; açlık, insanları yiyecek aramaya iter. Açlık, insanları yeni gıda üretimi, tüketimi ve gıdaya erişim sistemleri geliştirmeye teşvik etmeye devam ediyor. İnsanlar ayrıca gıda arzı tehdit edildiğinde endişelenir. Gıda gelenekleri ve insani uygulamalar (yani üretim, hazırlama ve tüketim), toplumsal politikalar, ekonomik ve sınıfsal koşullar, cinsiyet ve kültürel inançlar, yani neyin kabul edilebilir veya kabul edilemez davranış olarak değerlendirildiği dahil olmak üzere çeşitli güçler tarafından bilgilendirilir ve belirlenir.

nasıl ve kiminle yemek yediğimiz. Teknoloji, politika, gelenek, din ve kültürün diğer yönleri, yemek hakkındaki anlayışımızı etkiler. Dünya tarihi boyunca gıda ve gıda yapımını ve üretimini ve tüketimini içeren sistemlerin geliştirilmesine odaklanacağız. Buna yiyecek yetiştirmek, yemek yemek, yemek paylaşmak, yiyecek ticareti yapmak ve "egzotik" veya "saldırgan" olarak görülen yiyecekler dahildir. Konular ayrıca avcılık ve toplayıcılık, tarımın gelişimi, yiyecek ve ritüeller, yiyecek ve coğrafya, yiyecek ve cinsiyet rolleri ve yiyecek eksikliği olduğunda neler olduğunu içerecektir.

This course provides students with a basic understanding of peoples, their customs, and cultures through various stages of world history. Food is one of the basic needs for all humans across time and space; hunger drives humans to search for food. Hunger continues to encourage humans to develop new systems of food production, consumption, and access to food. Humans also become concerned when their food supply becomes threatened. Food customs and human practices (i.e., production, preparation, and consumption) are informed and prescribed by a variety of forces, including communal policies, economic and class conditions, gender, and cultural beliefs, i.e., what is considered acceptable or unacceptable behaviour, as well as and with whom how we eat food. Technology, politics, tradition, religion, and other aspects of culture influence our understanding about food. We will focus on the development of food and systems involving food making and production and consumption throughout world history. This will include growing food, eating food, sharing food, trading food, and foods seen as “exotic” or “offensive.” Topics will also include hunting and gathering, development of agriculture, food and rituals, food and geography, food and gender roles, and what happens when there is a lack of food.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 2004 Menü Planlama** **GMS 2004 Menu Planning**

Bu derste hedef kitlenin belirlenmesi ile stratejik menü tasarımı, farklı menü stilleri, karlı bir menü fiyatlandırması ve etkileyici bir menü tasarımının temel özellikleri vb. konular yer almaktadır.

This course addresses the “how” of menu planning from a logical, sequential approach by understanding and defining the target market, defining different menu styles, making a profitable menu pricing the guiding designing an attractive menu layout.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **TRM 2004 Maliyet Yönetimi** **TRM 2004 Cost Management**

Bu ders, öğrencinin çeşitli yemek servisi sistemlerinde yemek servisi yönetiminin bileşenlerini değerlendirmesini sağlayacaktır. Öğrenci, maliyet ve satış kavramlarını ve bunların kârla ilişkisini öğrenecektir. Öğrenci, maliyetlerin ve karların nasıl hesaplanacağını öğrenecek ve yiyecek, içecek ve iş gücü kontrolü için kontrol kavramı faktörlerini uygulayacaktır.

This course will enable the student to appraise the components of food service management in various types of food service systems. The student will learn cost and sales concepts and their relationship with profits. The student will learn how to calculate costs, and profits and apply control concept factors for food, beverage, and labour control.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 2005 Ekmekçilik**

### **GMS 2005 Breads**

Dersi alan öğrencilerin on dört (14) haftalık eğitim boyunca sistemli olarak verilen teorik bilgilerin yardımlarıyla gastronomi ve profesyonel mutfak uygulamalarındaki: temel işleyişin, mutfakta genel hijyen yaklaşımının ve dünya mutfak hiyerarşisinin ve jargonunu; bu bilgi ve tecrübelerin ileri mutfak uygulamaları için sağlıklı ve sağlam bir temel ve profesyonelliğe sosyo- ekonomik sistemli bir bakış açısı oluşturmasını; HACCP Sistemini; temel gastronomi terminolojisini; ana malzemeler bazında ürün özelliklerinin tanıtılmasını; temel ekmek hamuru tekniklerini, ekmekçiliğin temel esaslarını, malzeme ve ekipman bilgisini; ekmeğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlere göre literatürde karşılaşılan ekmek türlerini; değişik kombinasyonlardaki ekmek hamuruna hakimiyet kazanma ve karakteristik özelliklerini tanımayı; ekşi mayalı ekmeklerin günlük hayattaki önemi ve özelliklerini; dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanları tanımak ve kullanım pratiklerini; pre-ferment, direkt ve indirekt hamur oluşturmayı; fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımlarını, ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretmeyi öğreneceklerdir.

With the help of the theoretical knowledge given systematically throughout the fourteen (14) weeks of education, the students taking the course will learn about the basic operation, the general hygiene approach in the kitchen, and the world cuisine hierarchy and jargon in gastronomy and professional kitchen applications; that this knowledge and experience creates a healthy and solid foundation for advanced culinary practices and a socio-economic systematic perspective on professionalism; HACCP System; basic gastronomic terminology; introducing product features on the basis of main materials; basic bread dough techniques, basic principles of bread making, knowledge of materials and equipment; the cultural history of bread and the types of bread encountered in the literature according to cultures; gaining control of bread dough in different combinations and recognizing its characteristic features; the importance and properties of sourdough breads in daily life; to know the bakery equipment used in the world bakery industry and the auxiliary equipment used in shaping and their usage practices; pre-ferment, direct and indirect dough formation; They will learn how to find solutions to the problems frequently encountered in bread applications by establishing a trial-result relationship.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **TRM 2005 Pazarlamaya Giriş**

### **TRM 2005 Introduction to Marketing**

Bu ders, pazarlamanın temel kavramları ve konularına değinmektedir. Bu doğrultuda arz, talep, ihtiyaç, memnuniyet, pazarlama karması elemanları, işletme makro ve mikro çevresi, pazarlama stratejisi, ürün geliştirme süreci, tüketici ihtiyacı oluşma süreci, sürdürülebilirlik ve modern pazarlama araçları üzerinde durmaktadır.

This course covers the basic concepts of marketing. In this direction, it focuses on supply, demand, need, satisfaction, marketing mix elements, macro and micro-environment, marketing strategy, product development process, consumer need formation process, sustainability and modern marketing tools.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 2006 Pastacılık**

### **GMS 2006 Pastry**

Bu derste öğrencilerin bir pastane mutfağında kullanılan araç-gereç ve malzemeleri profesyonel anlamda kullanmalarını sağlamak ve hazırlamak amaçlanmaktadır. Ayrıca pastacılığın klasik mutfak bölümlerindeki yeri, temel pişirme yöntemleri ve hazırlıkları, temel pastacılık yöntemlerinin öğrenilmesi dersin amaçları arasındadır. Bu ders, pastacılık ürünlerinin temellerini uygulayarak, küresel pastane üretiminin pratik bir biçimini oluşturmayı amaçlamaktadır.

In this course, it is aimed to introduce and prepare students to use the equipment and materials in a pastry kitchen in a professional sense. In addition, the place of pastry in classical kitchen sections, basic cooking methods and preparations, learning the basic pastry methods are among the objectives of the course. By practicing basis of pastry products, this course aims to create a practical manner of global patisserie production.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 2007 İçecekler** **GMS 2007 Beverages**

Bu ders alkollü ve alkolsüz içeceklerin temel sınıflandırılmasını ele alarak incelenen içeceklerin üretim süreçleri ve bileşenlerinin işlevleri hakkında bilgi vermektedir.

This course addresses the main classification of alcoholic and non-alcoholic beverages and provides information about the production processes and functions of ingredients of the beverages under examination.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 3000 Staj II** **GMS 3000 Internship II**

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.

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.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 3001 Mutfak Uygulamaları 3** **GMS 3001 Kitchen Practices 3**

Temel pişirme ve kesme teknikleri, sebze, et, kümes hayvanları ve balık hazırlama ve temel stoklar, çorba ve sos yapımı.

Basic cooking and cutting techniques, vegetables, meat, poultry and fish preparation and basic stocks, making of soups and sauces.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **TRM 3001 Hizmet Pazarlaması** **TRM 3001 Services Marketing**

Hizmet organizasyonunun gereklilikleri, pazarlama kavramlarının uygulanması, hizmet endüstrisinde yöntem ve teknikler, pazarlama fonksiyonunun idaresi, hizmet endüstrisinde pazarlama bileşenlerini yönetmek, hizmetlerin fiyatlandırılması, kalitesi, ve hizmet süreç yönetimi kavramları ders kapsamında ele alınmaktadır.

Requirements of service organization, application of marketing concepts, methods and techniques in service industry, management of marketing function, managing marketing components in service industry, pricing and quality of services, and service process management concepts are covered in the course.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 3002 Mutfak Uygulamaları 4** **GMS 3002 Kitchen Practices 4**

Bu dersin içeriğini Avrupa, Uzakdoğu, Asya ve Amerika kıtalarının gelecek mutfak özellikleri ve uygulamaları oluşturmaktadır. Öğrencilere o coğrafi bölgelerin mutfak kültürü ve mutfakları hakkında bilgi verilir. Dünyanın o coğrafi bölgelerine ait tarifler teorik ve uygulamalı olarak öğretilir.

The content of this course is made up of the forthcoming culinary specifications and practices of Europe, Far East, Asia, and the America continents. The students are informed about the culinary culture and the cuisines of those geographical areas. The recipes belonging to those geographical areas of the world are taught theoretically and practically

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 3003 Gıdalar ve Özellikleri** **GMS 3003 Food and Their Specifications**

Bu ders, gıda bilimi ile ilgili derslerde öğretilen ilkeler üzerine inşa edilmiş olup, gıdaların gruplandırılması, fiziksel ve kimyasal özellikleri, gıdaların muhafazası ve saklanması gibi konuları daha ayrıntılı olarak kapsamaktadır. Gıda hazırlama, farklı pişirme yöntemleri ve saklama sırasında gıda özelliklerinde meydana gelen değişikliklere vurgu yapılır.

This course builds on the principles taught in food science-related courses, covering topics such as categorising food commodities together with the physical and chemical properties of food and preserving and storing food in more detail. Emphasis is placed on the changes in food properties during food preparation, different cooking methods and storage.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 3004 Türk Mutfağı** **GMS 3004 Turkish Cuisines**

Bu ders, gıda ile ilgili konuları antropolojik bir perspektiften ele alacaktır. Grup ve kişisel kimlikler, küresel bir dünyadaki etnik aidiyetler, ritüeller, tabular ve kaçınmalar yoluyla dini sınırlar, yerel ve



küresel toplulukların yeniden canlandırılması gibi gıdaların şekillenmesinde oynadığı rolü inceleyecektir. Farklı ortamlarda okuma ödevleri ve etnografik araştırmalar yoluyla öğrenciler, "yemek geleneklerinin" ve "yerel yemeklerin" zaman ve mekan içinde nasıl korunduğunu ve dönüştürdüğünü ve mutfak bilgilerinin insanlar tarafından kültürel farklılıkları belirtmek için nasıl kullanıldığını keşfedeceklerdir. Kurs, mutfak turizmi, kentsel ortamlarda yemek, restoran kültürü ve UNESCO'nun "tehlikedeki" diyetleri koruması yoluyla bir miras olarak gıdaya odaklanacaktır.

This course will address food-related issues from an anthropological perspective. It will examine the role that food plays in shaping: group and personal identities, ethnic affiliations in a global world, religious boundaries through rituals, taboos and avoidances, revitalization of local and global communities. Through readings assignments and ethnographic research in different settings, students will explore how "food traditions" and "local food" are maintained and transformed over time and space, and how culinary knowledge is used by people to mark cultural differences. The course will focus on food as heritage through an analysis of culinary tourism, food in urban settings, the culture of restaurants, and UNESCO protection of "endangered" diets.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 3005 Yöresel Mutfaklar** **GMS 3005 Regional Cuisines**

Bu derste öğrenciler Türk mutfağının tarihi, ekonomik, siyasi ve sosyal dinamiklerin etkileşiminin bir sonucu olduğunu anlayabilirler. Öğrencilerin alan ve uzmanlık bilgilerini hem akademik hem de profesyonel platformlarda hayata geçirirken daha bilinçli ve donanımlı olmalarını sağlamak. Bu sınıf formatı, tüm öğrencilerin sınıf tartışmasına katılmasını gerektirir. Notlar, katılımınızın düzeyine ve karmaşıklığına göre belirlenir. Öğrencilerden başkalarını tartışmaya dahil etmeleri, analiz yapmaları, sonuçları formüle etmeleri ve sınıfla düşüncelerini paylaşmaları beklenir.

In this course, students are able to understand that the Turkish cuisine is the result of the interaction of historical, economic, political and social dynamics. Enable students to be more conscious and more equipped while putting their knowledge of area and expertise into practice on both academic and professional platforms. This class format requires all students to participate in class discussion. Grades are determined on the level and sophistication of your participation. Students are expected to engage others in discussion, provide analysis, formulate conclusions, and share thoughts with the class.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 3006 Dünya Mutfak Kültürleri** **GMS 3006 World Cuisine Cultures**

Seçilen ülkelerin mutfak kültürleri aşağıdaki temel boyutlar ile incelenmektedir: Mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgelere göre gözlenen farklılıklar, mutfak mimarisi ve araç gereçleri, yeme ve içmede kullanılan temel malzemeler, yemek çeşitleri, gündelik kullanılan yiyecekler ve lüks yiyecekler, pişirme yöntemleri, yiyecek ve içeceklerin imajı, gündelik görüntüsü içinde yeme-içme, sofraya düzeni ve adabı, yiyecek ve içeceklerin servisi.

The culinary cultures of the selected countries are examined with the following basic dimensions: Historical development of the culinary culture, differences observed according to the regions, kitchen architecture and tools, basic materials used in eating and drinking, drinking, table arrangement and manners, service of food and beverages

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 3007 Yemek Kültürü** **GMS 3007 Food Culture**

Bu ders, gıda ile ilgili konuları antropolojik bir perspektiften ele alacaktır. Grup ve kişisel kimlikler, küresel bir dünyadaki etnik aidiyetler, ritüeller, tabular ve kaçınmalar yoluyla dini sınırlar, yerel ve küresel toplulukların yeniden canlandırılması gibi gıdaların şekillenmesinde oynadığı rolü inceleyecektir. Farklı ortamlarda okuma ödevleri ve etnografik araştırmalar yoluyla öğrenciler, "yemek gelenekleri" ve "yerel yemeklerin" zaman ve mekan içinde nasıl korunduğunu ve dönüştürüldüğünü ve mutfak bilgisinin insanlar tarafından kültürel farklılıkları belirtmek için nasıl kullanıldığını keşfedeceklerdir. Kurs, mutfak turizmi, kentsel ortamlarda yemek, restoran kültürü ve UNESCO'nun "tehlikedeki" diyetleri koruması yoluyla bir miras olarak gıdaya odaklanacaktır.

This course will address food-related issues from an anthropological perspective. It will examine the role that food plays in shaping: group and personal identities, ethnic affiliations in a global world, religious boundaries through rituals, taboos and avoidances, revitalization of local and global communities. Through readings assignments and ethnographic research in different settings, students will explore how "food traditions" and "local food" are maintained and transformed over time and space, and how culinary knowledge is used by people to mark cultural differences. The course will focus on food as heritage through an analysis of culinary tourism, food in urban settings, the culture of restaurants, and UNESCO protection of "endangered" diets.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 3008 Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri** **GMS 3008 Cheese Varieties in International Cuisines**

Bu ders kıtalar arası peynir yapım aşamalarını ve çeşitli peynir çeşitlerinin evrimini inceler.

This course examines the cheese making steps across continents; the evolution of diverse cheese varieties.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 3010 Gıdaların Duyusal Değerlendirmesi** **GMS 3010 Sensory Evaluation of Foods**

Bu derste öğrenciler yeni/reformüle edilmiş bir gıda ürününde gıdaların duyusal algı mekanizmasını keşfedecek ayrıca ürün kabulünde kullanılan bazı testleri öğrenecektir.

Within this course, the students will explore the sensory perception of foods, mechanism of new / reformulated food product development as well as some sensory tests generally used for product acceptability

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 3011 Gıda ve Sürdürülebilirlik** **GMS 3011 Food and Sustainability**

Ders, öğrencileri sürdürülebilir uygulamaların teorik temelleri hakkında bilgilendirir, restoran ve yemek hizmetlerinin en iyi temsilcileri aracılığıyla bunların uygulanabilirliğini gösterir. Bu ders, gelecek için sınırlı doğal kaynakları göz önünde bulunduran gastronomi iş modelleri odaklı sürdürülebilir yaklaşımların entegrasyonunu içermektedir.

The course informs the students about theoretical knowledge of sustainable practices and demonstrates the applicability of them through best representatives of restaurants and food services. This course includes the integration of sustainable approaches focused on gastronomy business models that consider limited natural resources for the future.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 3012 Gastronomi Turizmi** **GMS 3012 Gastronomy Tourism**

Gastronomik değerler, hedef pazarlama, yerel gıda, yerel gıda ile ilgili özel günler ve etkinlikler, gastro-tur planlaması yoluyla hedef marka yaratan gastronomi ve turizm arasındaki bağlantı.

The linkage between gastronomy and tourism, creating destination brand via gastronomic values, destination marketing, local food, local food related special days and events, gastro-tour planning.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 3013 Gastronomide Yeni Trendler** **GMS 3013 New Trends in Gastronomy**

Gastronomi dünyasında yeni trendler ve gelişmeler.

New trends and developments in the world of gastronomy.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 3015 Turizm ve Konaklama Sektörü** **GMS 3015 Tourism and Hospitality Industry**

Küresel, topluluk, metropol, kent ve kırsal alanlarda turizm destinasyonlarının geliştirilmesiyle ilgili sosyo-ekonomik planlama sürecinin analizi. Turistlerin ihtiyaçlarını karşılamak için politika ve ürün geliştirme, yenilenme ve tesislerin ve hizmetlerin geliştirilmesi. Bu ders, turizmin gelişmekte olan bir ekonomiye entegrasyonunda yer alan ayarlama sürecini ve başlangıçtan başlayarak gelişimin yönlendirilmesinde doğal olan proje yönetimi becerilerini içerir.

Analysis of the socio-economic planning process related to the development of tourism destinations in global, community, metropolitan, urban and rural areas. Policy and product development, renewal, and improvement of facilities and services to meet the needs of tourists. This course covers the adjustment process involved in integrating tourism into an emerging economy and the project management skills inherent in driving development from the start.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 4001 Mutfak Uygulamaları 5**

## **GMS 4001 Kitchen Practices 5**

Bu ders reçetelerinin zamanlama açısından etkin kullanımını öğrencilere vurgulayarak; Yemeğın hazırlanması, uygun pişirme tekniğinin seçimi ve yemeklerin pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve fırın ürünü hazırlama teknikleri yapılır. Kısa sürede lezzetli ve özenli yemeklerin nasıl hazırlanıp pişirileceğini ve gerçek bir müşteri sunumu ve hizmetinin nasıl yapıldığını göstereceğiz. Dersin içeriğinde sıcak- soğuk yemek ve sunum detaylı olarak yer almaktadır.

By emphasizing the effective use of these course prescriptions in terms of timing to the students; The preparation of food, the selection of the appropriate cooking technique, and the cooking of food are taught. Preparation of stocks, detailed kitchen applications and baking product preparation techniques are done. We will show you how to prepare and cook delicious and attentive food in a short period of time and how to make a real customer presentation and service. The content of the course includes hot - cold meals and presentation in detail.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4002 Mutfak Uygulamaları 6** **GMS 4002 Kitchen Practices 6**

Bu ders reçetelerinin zamanlama açısından etkin kullanımını öğrencilere vurgulayarak; Yemeğın hazırlanması, uygun pişirme tekniğinin seçimi ve yemeklerin pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve fırın ürünü hazırlama teknikleri yapılır. Kısa sürede lezzetli ve özenli yemeklerin nasıl hazırlanıp pişirileceğini ve gerçek bir müşteri sunumu ve hizmetinin nasıl yapıldığını göstereceğiz. Dersin içeriğinde sıcak - soğuk yemek ve sunum detaylı olarak yer almaktadır.

By emphasizing the effective use of these course prescriptions in terms of timing to the students; The preparation of food, the selection of the appropriate cooking technique, and the cooking of food are taught. Preparation of stocks, detailed kitchen applications and baking product preparation techniques are done. We will show you how to prepare and cook delicious and attentive food in a short period of time and how to make a real customer presentation and service. The content of the course includes hot - cold meals and presentation in detail.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4003 Uluslararası Mutfak Uygulamaları** **GMS 4003 International Kitchen Practices**

Bu ders; Avrupa, Asya ve Amerika kıtasında bulunan çeşitli ülke mutfaklarının pişirme teknikleri, malzemeleri ve yiyecek sunumlarının uygulamalı olarak anlatılmasını içermektedir. Bu mutfaklar hakkında teorik alan araştırmaları yapılması sağlanır.

This course; It includes the practical explanation of cooking techniques, materials and food presentations of various country cuisines in Europe, Asia and America. Theoretical field researches about these cuisines are provided.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4004 Vejetaryen Mutfağı**

## **GMS 4004 Vegetarian Cuisine**

Vejetaryen beslenme, Veganlık ve genel olarak bitki temelli beslenme türlerinin çıkış noktası, tarihi anlatılır. Farklı bitki temelli beslenme alışkanlıkları tartışılır (pesketeryan, fruteryan gibi). Veganlığın beslenme alışkanlığından öte bir yaşam felsefesi olması sebebiyle, vegan felsefe, aktivizm ve avantajları dezavantajları tartışılır. Bitki temelli beslenmenin sürdürülebilir çevre açısından önemi, sağlık üzerindeki olumlu ve olumsuz etkileri, bu konuda söz sahibi sivil toplum örgütleri de dersin içeriği arasındadır.

Vegetarianism, Veganism, and the origin and history of plant-based diets in general are described. Different plant-based eating habits are discussed (eg, pescatarian, fruteryan). Since veganism is a philosophy of life beyond a dietary habit, vegan philosophy, activism pros and cons is discussed. The importance of plant-based nutrition in terms of sustainable environment, its positive and negative effects on health, and non-governmental organizations that are part of decision making are among the content of the course.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4005 Bahçe Ürünleri Yetiştirme** **GMS 4005 Agricultural production**

Bir restoranın/otelin kendi bahçesinden taze malzemeler kullanarak mutfakta bir şeyler üretmek son zamanların popüler uygulamaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu derste öğrenciler bu konseptle tanışarak, küçük bahçelerinde kendi salata yeşilliklerini veya otlarını yetiştirmeye deneysel olarak dahil olacaklardır.

Ecological factors in the cultivation of horticultural crops, organic agriculture, conventional agriculture, vegetable horticulture design and applications, definitions and applications of vegetables and herbs.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4006 Mezuniyet Projesi** **GMS 4006 Capstone Project**

Bitirme projesi, turizm alanında akademik bir danışman eşliğinde öğrencinin seçtiği ve danışmanın onaylandığı turizm ile ilgili bir konu hakkında bir çalışmadır. Bu dersin tamamlanabilmesi için asgari 5000 kelimelik bir araştırma tezi yazılmalıdır. Yapılan çalışma öğrencinin konuya hakimiyetini, bilgi birikimini, sözlü ve yazılı iletişimine katkı sağlayacaktır. Yapılan çalışma danışman tarafından akademik kurallara uygunluğu açısından değerlendirilecektir.

The capstone project is designed to demonstrate your accumulated training in tourism and hotel management in a single original project of your choice, subject to the instructor's approval and under the additional supervision of a faculty mentor. Although the most common way of completing this course is the writing of a research thesis of approximately 5000 words, alternate projects can be explored in consultation with the instructor of the course. The completed thesis or project should bring together your theme, understanding on the field, cumulative knowledge on the topic, and oral and written communication skills. The Capstone necessitates multiple drafts of your research that are subjected to heightened peer review and regular feedback from your instructor and your peers.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4007 Tesis Yönetimi ve Tasarımı**

### **GMS 4007 Facilities Management and Design**

Dersin konusu yemek kültürü ve yemek mekanlarının genel tasarım ilkeleridir. Bu kapsamda öğrencilerin ana tema ile bağlantılı olarak mekanın kavramsal, fiziksel ve psikolojik yönlerini anlamaları ve mekanın gerekli mekansal gereksinimleri, alt mekanların gerekli donanımları, yapı teknolojisi, çevresel ve insan faktörleri hakkında stratejiler geliştirmeleri beklenmektedir.

The theme of the course is on eating culture and general design principles of eating spaces. Within this content, students are expected to understand the conceptual, physical and psychological aspects of space in relation with the main theme and develop strategies about necessary spatial requirements of space, necessary equipment of subspaces, building technology and environmental and human factors.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **TRM 4008 Gölge Yöneticilik**

### **TRM 4008 Management Shadowing**

Bu derse kabul edilen öğrenciler haftada 3 gün tesise giderek müdürlerinin gölgesi olarak çalışırlar.

Students eligible for this course work 3 days a week as shadow managers in partner companies.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

[Tanıtım videosu için tıklayın / Click for informational video](#)

---

## **GMS 4011 Gıda ve Medya**

### **GMS 4011 Food and Media**

Gıda ve Medya dersi, ağırlama endüstrisinde gıdanın sunumu, iletişimi, reklam edilmesi ve promosyonu konularını içermektedir.

Food and Media course introduces the presentation, communication, advertising and promotion of food in the hospitality industry.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4012 Gıda Mevzuatı**

### **GMS 4012 Food Regulations**

Kalite, Gıda mevzuatının uygulanmasıyla doğrudan ilişkilidir ve küresel pazarda sürdürülebilir rekabet başarısının anahtarı olarak kabul edilir. Bu ders öğrencilere Gıda mevzuatının temel kavram ve uygulamalarını tanıtır.

Quality is directly associated with the implementation of Food legislation and regarded as the key to sustained competitive success in the global market. This course introduces students to basic concept and implementation of Food legislation

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4013 Gıda Etiđi** **GMS 4013 Food Ethics**

Bu derste etik teoriler, gıda güvensizliği, açlık, gıda yardımları, tüketiciler ve pazarlama konuları, hayvan hakları ihlalleri, atık yönetimi ve iklim değişikliği gibi etik konular yer almaktadır.

This course includes the ethical theories, ethical issues such as food insecurity, hunger, food insecurity, food aids, consumer awareness and marketing issues, animal rights violations, waste management and climate change.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4014 İçecek Kültürü** **GMS 4014 Beverage Culture**

Bu ders içecek tarihi, tketimi ve kültürü, içeceklerin retimi, saklanması, sunumu, maliyet kontrolü, bar yönetimi, karlılık, yasal ve dzenleyicilerin incelenmesi konularını kapsar.

This course covers beverage history, consumption and culture, beverage production, storage, presentation, cost control, bar management, profitability, legal and regulatory review.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4015 Gıda Sektrnde Yeni rn Geliştirme** **GMS 4015 New Product Development in Food Sector**

Gıda sektrne gre "yeni gıda ürün" n tanımı, piyasaya sunulan bir gıda rnnn başarılı veya başarısız olarak tanımlanmasındaki faktrler, sektrel bazda yeni ürün geliştirme sreleri, tketicilerin yeni ürün geliştirilmesi srecindeki nemi.

Definition of "new food product" according to the food sector, the factors in defining a food product introduced to the marketplace as successful or unsuccessful, new food product development processes on a sectoral basis, the importance of consumers in the new product development process.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

## **GMS 4016 Gıda Politikaları** **GMS 4016 Food Politics**

Gıda retimi ve nüfus artışı, yüksek gıda fiyatları politikası, açlık ve açlık politikaları, yeşil devrim tartışmaları, obezite, gıda yardımı ve gücü, tarım sübvansiyonları ve ticareti, organik ve yerel gıda, gıda güvenliği, GDO, dünya yemek sistemi Ulusal ve uluslararası gıda yasaları ve düzenlemeleri. Farklı ülkelerde gıda yasa ve yönetmeliklerinin uygulamaları.

Food production and population growth, high food prices policy, hunger and hunger policies, green revolution debates, obesity, food aid and power, agricultural subsidies and trade, organic and local food,

food security, GMO, world food system National and international food laws and regulations. Applications of food laws and regulations in different countries.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 4018 Banket ve Ziyafet Yönetimi** **GMS 4018 Banquet and Event Management**

Bu ders banket ve ziyafet operasyonları konusunda bilgi sunar; planlama, yönetim ve pazarlama prosedürlerini içerir.

This course provides information on the Banquet and Events Operations; procedures involved in planning, managing, and marketing.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 4020 Yiyecek ve İçecek Servisi** **GMS 4020 Food and Beverage Service**

Yiyecek-içecek servisi, servis personeli, servis türleri, temel servis türleri, protokol bilgileri, serviste hijyen.

Food and beverage service, service personnel, service types, basic service types, protocol information, hygiene in service.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 4022 Gastronomi Seminerleri** **GMS 4022 Gastronomy Seminars**

Ders, bilim, kültür, sanat ve mutfak konularını öncü şekilde temsil eden örneklerin haftalık başlıklar halinde işlenmesi ile lisans öğrencilerinin bilgilerini zenginleştirir.

The course enhances the knowledge of undergraduate candidates by leading representative examples of each week's topics through subjects: culture, art, science and kitchen.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 4024 Yemek Fotoğrafçılığı** **GMS 4024 Food Photography**

Bu ders, öğrencilerin kameralarını nasıl kullanacaklarını, doğal ışık kullanarak nasıl çekim yapacaklarını ve yiyeceklerin ve içeceklerin başarılı bir şekilde sunumu için gerekli olan pratik araçları anlamalarına yardımcı olur. Eleştirel düşünme ve görsel iletişim becerilerini geliştiren öğrenciler, estetik ve teknik düzeyde kendi fotoğraflarını oluştururlar.

This course helps students understand how to use their cameras, how to shoot using natural light, and have practical tools for successful styling of the food. Pushing their critical thinking and visual communication skills, students will create their own photographs on an aesthetic and technical level.



[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 4026 Moleküler Gastronomi** **GMS 4026 Molecular Gastronomy**

Bu ders öğrencilere gastronominin bilimsel temelini göstererek moleküler bazda yeni mutfak trendleri hakkında bilgi sağlamaktadır.

This course provides interdisciplinary knowledge to the students for newer culinary trends in molecular base by integratinf science and gastronomy.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **GMS 4028 Profesyonel Tabak Dizaynı** **GMS 4028 Professional Plate Designing**

Dersin içeriği, mutfak sanatı ile sanat ve tasarım arasındaki bağı çözmeyi hedefler ve mutfakta yaratıcılığını kullanarak yemek tasarlamasını sağlar.

The content of the course aims to solve the connection between culinary art and art and design, and enables students to use her creativity in the kitchen and design food.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **TRM 4184 Restoran Operasyonu ve Girişimcilik** **TRM 4184 Restaurant Operations and Entrepreneurship**

Bu kurs, restoran yönetimi hakkında sistematik bir anlayış ve girişimciler için bir başlangıç kılavuzu sunar. Derste restoranların yönetim doğası, çalışanların görev tanımları, bir restoranda çalışanların motivasyonu ve değerlendirilmesi vurgulanmaktadır. Yönetim yaklaşımları, farklı restoran türlerinin müşteri profilleri, hizmet başarısızlığı ve müşteri memnuniyeti ders kapsamındaki diğer konulardır. Her öğrenci aynı zamanda bir restoranın müşterisi olduğundan, vaka çalışmaları ve tartışma sorularının öğrencilerin günlük yaşamdaki deneyimlerini ortaya koymasına beklenir. Bir restoranın işleyişi anlatıldıktan sonra, öğrencilerden yenilikçi bir restoranın iş modelini tasarlamaları istenmektedir.

This course offers a systematic understanding of restaurant management and a start-up guide for entrepreneurs. Accordingly, management nature of restaurants, job descriptions of employees, motivation and evaluation of employees in a restaurant are the emphasis of the course. Management approaches, customer profiles of different types of restaurants, service failure and customer satisfaction are other subjects involved in the course. Case studies and discussion questions are expected to reveal the experiences of students from everyday life, since every student is also a customer of some restaurant. After understanding previously stated topics of a restaurant, students will be asked to design a business model of an innovative restaurant.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---

### **TRM 4193 Pazar Araştırmaları** **TRM 4193 Marketing Research**

Bu ders, konaklama, rekreasyon, spor ve diğer turizm alanlarındaki endüstri sorunlarını çözmeye yönelik araştırma yollarını inceleyecektir. Konular problem tanımlama, araştırma mantığı, araştırma tasarımları, bilgi arama stratejileri, anket geliştirme ve istatistiksel analiz konuları içermektedir. Yazılı ve sözlü iletişim becerilerinin yanı sıra veri analiz yazılımının kullanımı vurgulanır.

This course will examine ways that research helps to solve practical industry problems in hospitality, recreation, sports, and tourism. Topics will include problem identification, the logic of research, research designs, information search strategies, questionnaire development, and statistical analysis. Written and oral communication skills, as well as the use of data analysis software, will be stressed.

[Daha fazla bilgi için tıklayın / Click for the details](#)

---