

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	GMS 2005		
Ders Adı Course Name	Ekmekçilik Breads		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	4
Haftalık Ders Saati Hours per Week	4 saat 4 lecture hours		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	TRM 1005 TRM 1005		
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
Dersin Amacı	<p>1. Temel hamurları, mayalı ve mayasız hamur tekniklerini ve uygulamalarını öğrenme, 2. Ekşi maya kavramını ve ekşi maya, pre-ferment maya türlerini tanıma ve uygulamalı olarak ekşi maya hazırlık, besleme ve kullanım süreçlerine dâhil olma, 3. Ekmekçilik ve unlu mamuller literatürüne geçmiş ekmekleri tanıma ve dikkat edilmesi gereken incelikleriyle beraber uygulamalarını gerçekleştirme, 4. Pre-ferment mayalarla çalışmayı kavrama, Türkiye'den ve dünyadan belirli Pre-ferment mayalı ekmek uygulamaları, 5. Temel Ekmek Hamuru Teknikleri, Ekmekçiliğin temel esasları, malzeme ve ekipman bilgisi ekmeğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlerle göre literatürde karşılaşılan ekmek türleri, Değişik kombinasyonlardaki ekmek hamuruna hakimiyet kazanma ve karakteristik özelliklerini tanıma, Ekşi mayalı ekmeklerin günlük hayattaki önemi ve özellikleri, Dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanları tanımak ve kullanım pratiklerini öğrenme, Pre-ferment oluşturma, direkt ve indirekt hamur oluşturmaya kavranması, Fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımını öğrenme, Ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretme, Ders ve mutfak uygulamalarıdır.</p>		
Educational Objective	<p>1. Learning basic doughs, leavened and unleavened dough techniques and applications, 2. Recognizing the concept of sourdough and types of sourdough, pre-fermented yeast and being involved in applied sourdough preparation, feeding and usage processes, 3. Bread making and bakery products literature Recognizing past breads and performing their applications together with the subtleties that need attention, 4. Understanding working with pre-fermented yeasts, certain Pre-ferment leavened bread applications from Turkey and the world, 5. Basic Bread Dough Techniques, Basic principles of bread making, material and equipment information. Cultural historical background and types of bread encountered in the literature according to cultures, Gaining control of bread dough in different combinations and recognizing its characteristics, Importance and properties of sourdough breads in daily life, Recognizing the bakery equipment used in the world bakery industry and auxiliary equipment used in shaping and learning their usage practices. e, Pre-ferment formation, comprehending direct and indirect dough formation, Learning the ovens and their use with their features, Producing solutions to the problems frequently encountered in bread applications by establishing a trial-result relationship, Lesson and kitchen applications.</p>		
Ders İçeriği	<p>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 oluşturmalarını; 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 kültürlerle 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, direct ve indirekt hamur oluşturmaya; fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımını, ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretmeyi öğreneceklerdir</p>		
Course Description	<p>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.</p>		
	Öğretici	Sektöre dair saha çalışması yapılması ve verilerin toplanması	

Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Conducting fieldwork on the sector and collecting data
	ÖÇ/LO 2	Teknik olarak bir endüstriyel mutfağın bölümlerini ve iş dağılımlarının uluslararası düzeyde incelenmesi Technical analysis of the parts of an industrial kitchen and their distribution of work at an international level.
	ÖÇ/LO 3	Profesyonel mutfakların ekipman, malzeme ve teknik donanımlarını tanıma ve kullanma pratikleri kazandırılması Gaining the practice of recognizing and using the equipment, materials and technical equipment of professional kitchens
	ÖÇ/LO 4	HACCP Sistemini; temel gastronomi terminolojisini; ana malzemeler bazında ürün özelliklerinin tanıtılması HACCP System; basic gastronomic terminology; Introduction of product features on the basis of main materials
	ÖÇ/LO 5	Temel Ekmek Hamuru Teknikleri, Ekmekçiliğin temel esasları, malzeme ve ekipman bilgisi ekmeğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlere göre literatürde karşılaşılan ekmek türlerinin bilinmesi Basic Bread Dough Techniques, Basic principles of bread making, knowledge of materials and equipment, cultural history of bread and knowing the types of bread encountered in the literature according to cultures.
	ÖÇ/LO 6	Dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanlarının tanınması ve kullanımı, kşi mayalı ekmeklerin günlük hayattaki önemi ve özelliklerinin öğrenilmesi Recognition and use of bakery equipment used in the world bakery industry and auxiliary equipment used in shaping, learning the importance and characteristics of perennial breads in daily life.

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)

PART II (Faculty Board Approval)

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
	Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	X				
	PO1							
	PÇ2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	X	X				
	PO2							
	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	X	X		X		
	PO3							
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	X				X	
	PO4							
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	X			X		
	PO5							
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	X			X		
	PO6							
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);	X				X	
	PO7							
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	X				X	
	PO8							
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);	X				X	
	PO9							
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);	X		X			
	PO10							
	PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	X					X
	PO11							

	PÇ12 PO12	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). 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).	X				X	
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	X		X			
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	X			X		
	PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygulamalar Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.	X					X
	PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.	X					
	PÇ17 PO17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	X			X		
	PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.	X				X	
	PÇ19 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. 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			
	PÇ20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.	X		X			
	PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.	X					X
	PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	X		X			X
	PÇ23 PO23	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. 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	
	PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	--		--			--

PO24	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
------	--	---	--	---	--	--	---

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	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
		K/S 1	1	Oryantasyon Orientation					
	K/S 2	2	Temel ekmeç hamurlarının hazırlanılması, fermantasyonu ve pişilmesi Preparation, fermentation and baking of basic bread doughs	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4
	K/S 3	3	Ekmeççilikte kullanılan un çeşitleri Uygulama: Türk tipi Francala Ekmeç yapımı Types of flour used in bakery Application: Turkish type Francala Bread making	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4
	K/S 4	4	İtalyan Ekmeçleri Uygulama: İtalyan Pizza ve Focacia Ekmeç yapımı Italian Breads Application: Italian Pizza and Focaccia Bread making	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4
	K/S 5	5	Fransız Ekmeçleri Uygulama: Fransız Baget Ekmeçi yapımı French Breads Application: Making French Baguettes	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4
	K/S 6	6	Fast Food Ekmeçleri Uygulama: Hamburger ve Sandviç Ekmeçi yapımı Fast Food Breads Application: Making Hamburger	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4
	K/S 7	7	Ara Snav Midterm Exam	D1	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Mısır Unu ve Ekmeçleri Uygulama: Mısır Unlu Ekmeç yapımı Corn Flour and Breads Application: Making Corn Flour Bread	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5
	K/S 9	9	Zengin Tahıllı Ekmeçler Uygulama: Tahıllı ekmeç yapımı Rich Grain Breads Application: Grain bread making	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5
	K/S 10	10	İçeriği Taneli Ekmeçler Uygulama: Dinkelberger Ekmeçi yapımı Ingredients Grain Bread Application: Making Dinkelberger Bread	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5
	K/S11	11	Alman Ekmeçleri Uygulama: Köning Ludwig Ekmeçi yapımı German Breads Application: Making Köning Ludwig Bread	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5
	K/S 12	12	Özel Gün Ekmeçleri Uygulama: Paskalya Ekmeçi yapımı Special Day Breads Application: Easter Bread making	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5
	K/S 13	13	Özel Gün Ekmeçleri Uygulama: Yılbaşı Ekmeçi Stolen yapımı Special Day Breads Application: Making Christmas Bread Stolen	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5
	K/S 14	14	Susamlı ve Taneli Tuzlu Ekmeçler Uygulama: Simit ve Pretzel yapımı Sesame and Grain Salted Breads Application: Making Bagels and Pretzels	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5	D4-D5
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D5	D5	D5	D5	D5	D5

Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D2	Quiz Quiz			
	D3	Katılım Attendance			
	D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance	10%		

Make-Up kures	D5	Final Sınavı Final Exam	60%	school regulations.				
	TOPLAM / SUM		100%					
Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.				HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
					GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
					A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59
					A-	85-94	C-	50-54
					B+	80-84	D+	45-49
B	75-79	D	40-44					
B-	65-74	F	0-39					
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week				30	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation						
	4	Laboratuvar Laboratory	3 saat/hafta 3 hours/week				45	
	5	Uygulama Practical						
	6	Saha Çalışması Field Work						
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student							
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam				10	
	8	Proje Project	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report				10	
	9	Quizler Quizzes						
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)				10	
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam				15	
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)						
TOPLAM / TOTAL						120		
IV. BÖLÜM IV. PART								
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Öğr. Gör. Hüsnü Ataman						
	E-posta E-mail	husnu.ataman@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-52				
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)						
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory							
	Önerilen Recommended							
	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	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. 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.						

Diger
Other

Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
Güvenlik Konuları Safety Issues	
Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. 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:-