**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ ÖNLİSANS DERS İÇERİKLERİ**

**BİRİNCİ YARIYIL**

**Dersin Adı :** Turizm Ekonomisi

**Dersin İçeriği :** Turizm ekonomisi ve turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar, Turizm piyasası; turizm arzı, turizm talebi, turizm sektöründe fiyat oluşumu, turizm sektöründe piyasa türleri, turizmin ekonomik etkileri; turizmin moneter, reel ekonomik etkileri, para operasyonlarının turizme etkileri.

**Dersin Amacı :** Turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar ve turizm sektörünün özellikleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlayabilme, -Turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramları açıklar, -Turizm sektörünün oluşumu ve özelliklerini açıklar.

**Dersin Adı :** Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama

**Dersin İçeriği :** Sağlıklı beslenme için gerekli besinler özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri, Menü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir, Misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun menülerin, standart reçetelerin, porsiyonların oluşturulması.

**Dersin Amacı :** Yeterli ve dengeli beslenebilmek için gerekli olan günlük besin ihtiyacını ve beslenme ilkelerini kavrayabilme.- Çeşitli beslenme şekilleri arasındaki farkları ve mönü planlaması yapmayı kavrayabilme, Sağlıklı beslenme için günlük mönü planlarını ve standart reçeteleri hazırlayabilme

**Dersin Adı :** İnsan Kaynakları Yönetimi

**Dersin İçeriği :** İnsan kaynakları yönetimin tanımı, örgütlenmesi ve çevresi, insan kaynakları planlaması, insan kaynağını bulma, seçme ve yönlendirme, insan kaynağının eğitimi ve geliştirilmesi, iş ilişkileri.

**Dersin Amacı :** İnsan Kaynakları yönetiminin temel kavramlarını anlamak

**Dersin Adı :** Genel Turizm Bilgisi

**Dersin İçeriği :** Turizm ve turist kavramlarının tanımı, turizm çeşitleri, turizmin gelişmesi, turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin tanımları ve özellikleri, turizmin diğer bilim dalları ile olan ilişkileri ve Türkiye’de turizm

**Dersin Amacı :** Turizm ve turist kavramlarını açıklayarak turizm sektörünü tanımak.

**Dersin Adı :** Temizlik Ürünleri Kullanımı ve Denetimi

**Dersin İçeriği :** Plan ve programlar doğrultusunda temizlik standartlarının belirlenmesi, temizlik ürün kullanımında uygulama prensipleri,  kullanım maliyetleri.

**Dersin Amacı :** Temizlik ürünlerinin kullanımı ve kontrolü - Önemli maliyetlere sahip temizlik ürünlerinin kullanımı aşamasında miktar- zaman sıklığı- uygulanan temizlik yönetimini kavrayabilme

**Dersin Adı :** Otel İşletmeciliği

**Dersin İçeriği :** Turizm ve konaklama endüstrisi, genel sınıflaması, tanımı, özellikleri, otel işletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı ve verimlilik hesaplamaları, otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonları.

**Dersin Amacı :** Turizm ve konaklama endüstrisini tanıyabilme, konaklama işletmelerinde tüm departmanları tanımak ve yönetimsel faaliyetlerini kavrayabilme

**Dersin Adı :** Önbüro İşlemleri

**Dersin İçeriği :** Otel ve önbüro bölümünün organizasyon şemasını ve bu bölümde çalışanların görevleri ile diğer bölümler arasında fonksiyonel ilişkiler, Önbüroda kullanılan yabancı terimler, Önbüroda kullanılan evrakların içerik ve işlevleri, otele giriş-çıkış ön muhasebe işlemleri, problem çözme, bilgi verme, yönlendirme tekniklerini kavrayabilme ve olağan olmayan durumlarda sorumluluklar ve ilkeler.

**Dersin Amacı :** Önbüro departmanını tanımak, - Önbüro organizasyon yapısı ve birimlerin görev sorumlulukları,

**Dersin Adı :** Gıda ve İçki Teknolojisi

**Dersin İçeriği :** Gıda teknolojisinin tanımı, hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü, fiziksel gıda muhafaza yöntemleri, kimyasal gıda muhafaza yöntemleri ve biyolojik gıda muhafaza yöntemleri.

**Dersin Amacı :** Gıda teknolojisinin tanımını kavrayabilme. Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimlerini, gıda bozulma etkenleri ve kontrolünü kavrayabilme, - Fiziksel gıda muhafaza yöntemleri, kimyasal gıda muhafaza yöntemleri ve biyolojik gıda muhafaza tekniklerini kavrayabilme

**Dersin Adı :** Yiyecek ve İçecek Servisi

**Dersin İçeriği :** Yiyecek- içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri, servise hazırlanması, servis yöntemleri ve uygulanması

**Dersin Amacı :** Turizmde yiyecek-içecek departmanının önemini kavrayabilme Yiyecek- içecek hizmeti veren işletmelerin servis tekniklerini öğrenebilme

**Dersin Adı :** Bilgisayar I

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencileri, MS-Word ve MS-Excel hakkında bilgilendirmektir.Bu programların kullanımını öğretmektir.

**Dersin Amacı :** Bilgisayarla ilgili temel bilgi ve beceriler edinmek. -MS-DOS İşletim sistemi ile ilgili temel bilgileri edinmek. -Windows 98 İşletim sistemini kullanabilmek. -MS Word ve MS Excel programlarını kullanabilecek beceriler edinmek

**Dersin Adı :** İngilizce I

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencilere İngilizce gramerini, kelimeleri öğretmek ve dört dil becerisini orta seviyede geliştirmektir. Öğrencilerin dili kullanılması da amaçlanmaktadır.

**Dersin Amacı :** Başlangıç düzeyde temel İngilizce öğretimini gerçekleştirmek

**Dersin Adı :** Atatürk İ.İ. Tarihi I

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencileri yakın Türk tarihi hakkında bilgilendirmektir.

**Dersin Amacı :** Bu derste öğrencilere son zamanlardaki Türk Tarihi’nin anlatılması amaçlanmaktadır.

**Dersin Adı :** Türk Dili I

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı, öğrencilerin Türkçe kelime, gramer, anlam ve yazma becerilerini geliştirmektir.

**Dersin Amacı :** Bu dersin amacı, öğrencilerin Türkçe kelime, gramer, anlam ve yazma becerilerini geliştirmektir

**İKİNCİ YARIYIL**

**Dersin Adı :** Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizi

**Dersin İçeriği :** Temel maliyet kavramları,maliyet muhasebesi sistemleri, maliyet kontrolü kavramı ve amaçları, konaklama işletmelerine genel yaklaşım, konaklama işletmelerinde oda fiyatlarının hesaplanması yöntemleri, konaklama işletmelerinde maliyet kontrol süreci ve maliyet kontrol sistemleri.Seyahat işletmelerinde maliyet  unsurları, seyahat  işletmelerinde  paket  turun  hazırlanması ve turun  fiyatlandırılması  yöntemleri, seyahat işletmelerinde  maliyet kontrol süreci, seyahat işletmelerinde maliyet kontrol sistemleri. Turizm muhasebesi ile  turizm endüstrisindeki  maliyet ilişkilerini kavrayabilme, konaklama işletmelerinde  maliyet ve verimlilik ilişkilerini kavrayabilme ve uygulayabilme.

**Dersin Amacı :** Turizm muhasebesi ile turizm endüstrisindeki maliyet ilişkilerini kavrayabilme.

**Dersin Adı :** Seyahat Acenteciliği

**Dersin İçeriği :** Seyahat işletmeleri kavramı, seyahat acentelerinin tarihçesi, tanımı ve fonksiyonları, insanları seyahat acentelerinden yararlanmaya yönelten nedenler, seyahat acentelerinin sınıflandırılması, seyahat acentelerinin uyması gereken yasal koşullar ve ilgili yaptırımlar, seyahat acentesi sahibi olmanın yolları, fiziki yapılanma, seyahat acentelerinde yönetim, ulusal ve uluslararası seyahat örgütleri, mesleki bilgi kaynakları.Perakendeci seyahat acentelerinin sunduğu hizmetler: Enformasyon, paket tur satışı, özel tur düzenleme, rezervasyon, araç kiralama. Tur Operatörlüğü: Paket turun hazırlama süreci, paket turların fiyatlandırılması, broşür ve katalogların hazırlanması, pazarlama ve satış organizasyonu. Operasyon: Tur yönetiminin önemi, turizm yönetiminde görev alan personelin özellikleri, bağımsız, gözetimli ve eskortlu turların operasyon süreçleri.

**Dersin Amacı :** Seyahat acentelerini ve tur operatörlerini tanıyabilme

**Dersin Adı :** Genel Muhasebe

**Dersin İçeriği :** Muhasebe bilgi sistemi ve muhasebe kavramı, kayıt yöntemleri, defter tutma ve muhasebe süreci, tekdüzen muhasebe sistemi ve tek düzen hesap planı, bilanço ve gelir tablosunu kavrayabilme.

**Dersin Amacı :** Tekdüzen muhasebe sistemi çerçevesinde muhasebe uygulamalarının incelenmesi ve bu konuda muhasebe uygulamalarını yönlendiren muhasebenin temel kavramlarının, Genel Kabul Görmüş Muhasebe İlkelerinin tanıtılması, tekdüzen hesap planının ve işleyişinin örneklerle ele alınması

**Dersin Adı :** Mutfak Hizmetleri Yönetimi

**Dersin İçeriği :** Mutfak yönetimi, mutfak bilgisi, mutfakta temizlik ve sağlık, gıda maddelerinin beslenme değerlerine göre ayrımı, yiyecek üretim maliyetleri, satın alma ve depolama, uzun ve kısa süreli muhafaza, mutfakta bilgisayar kullanımı.

**Dersin Amacı :** Mutfakta çalışacak personelin bilmesi gereken bilgilerin öğretilmesi

**Dersin Adı :** Önbüro Yönetimi

**Dersin İçeriği :** Yönetim ilkeleri, önbüro yönetiminde güvenlik ve temizlik ilkeleri, önbüro rezervasyon, resepsiyon, önkasa, santral işlemlerinin yönetimi ve kontrol süreçleri, önbüroda üniformalı hizmetler yönetimi ve denetimi, önbüroda gece  hizmetleri yönetimi ve denetimi.

**Dersin Amacı :** Yönetim ilkelerini kavrayabilme, - Önbüro yönetiminde güvenlik ve temizlik ilkelerini kavrayabilme, - Önbüro rezervasyon, resepsiyon, önkasa, santral işlemlerinin yönetimini ve kontrol süreçlerini kavrayabilme

**Dersin Adı :** Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi

**Dersin İçeriği :** Yiyecek- içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri, yiyecek- içecek hizmet işletmelerinde yönetim ve önemi, yiyecek- içecek hizmet işletmelerinin temel fonksiyonları organizasyon yapıları, hizmetlerin planlanması ve pazarlanması.

**Dersin Amacı :** - Yiyecek içecek hizmet işletmelerini detaylı tanıyabilme, - Küçük, orta ve büyük kapsamlı yiyecek işletmelerini tanıyabilme aralarındaki farkları seçebilme.

**Dersin Adı :** Temizlik Hizmetleri İşletmeciliği

**Dersin İçeriği :** İşletme çeşitliliği ve sektörün  yapısına göre temizlik programların oluşturulması,temizlik hizmetleri işletmeciliğinde kontrol, denetim ve performans değerlendirme sisteminin oluşturulması ve temizlik hizmetleri işletmeciliğinde  beklenen ve istenen temizlik programları dahilinde maliyet ve bütçe  hazırlama ve pazarlama teknikleri.

**Dersin Amacı :** - Temizlik hizmeti talep eden sektörleri tanıyabilme, - Bu taleplere uygun hizmet planı ve yöntemlerini kavrayabilme.

**Dersin Adı :** Bilgisayar II

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencilere MS-Excel ve MS-Power Point programlarını öğretmektir.

**Dersin Amacı :** Yeterince bilgi ve beceri kazanmış mesleği ile ilgili tasarım paketlerini kullanabilme

**Dersin Adı :** Kat Hizmetleri Yönetimi I

**Dersin İçeriği :** Kat hizmetlerinde tesisin kuruluş aşamasında planlama ile ilgili  işlevsel bilgiler, kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi organizasyonla ile ilgili yönetsel bilgiler kat hizmetlerinde tesisin açılış öncesi koordinasyon ile ilgili yönetsel bilgiler.

**Dersin Amacı :** Kat Hizmetleri departmanını tanıma, organizasyon şeması ve birimlerin görev sorumluluklarını öğrenme

**Dersin Adı :** English For Tourism I

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencilere İngilizceyi mesleğe yönelik fonksiyonel yapılarıyla öğretmek ve öğrencilerin orta seviyede dili kullanmasını sağlamaktır

**Dersin Amacı :** Turizm sektöründe kullanılan terim ve kuramların öğrenilmesi ve kullanılması

**Dersin Adı :** Atatürk İ.İ.Tarihi II

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencileri yakın Türk tarihi hakkında bilgilendirmektir.

**Dersin Amacı :** Bu derste öğrencilere son zamanlardaki Türk Tarihi’nin anlatılması amaçlanmaktadır.

**Dersin Adı :** Türk Dili II

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı, öğrencilerin Türkçe kelime, gramer, anlam ve yazma becerilerini geliştirmektir.

**Dersin Amacı :** Bu dersin amacı, öğrencilerin Türkçe kelime, gramer, anlam ve yazma becerilerini geliştirmektir

**Dersin Adı :** Rusça I

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencilere Rusçayı mesleğe yönelik fonksiyonel yapılarıyla öğretmek ve öğrencilerin orta seviyede dili kullanmasını sağlamaktır

**Dersin Amacı :** Bu dersin amacı öğrencilere Rusçayı mesleğe yönelik fonksiyonel yapılarıyla öğretmek ve öğrencilerin orta seviyede dili kullanmasını sağlamaktır

**ÜÇÜNCÜ YARIYIL**

**Dersin Adı :** Turizm Mevzuatı

**Dersin İçeriği :** Turizm hukuku kavramı, turizm hukukunun genel hukuk içindeki yeri ve önemi ,turizm işletmelerinin hukuki durumu,otel ve seyahat acentelerinde temsil ilişkilerin belirlenmesi,turizm alanındaki sözleşmeler ve bu sözleşmelerin önemi turizm alan ve bölgelerinde sağlanan teşvik ve kolaylıklar,belgelendirme, işletmelere yönelik denetim ve cezalar. Hukuk ve hukukun kaynakları hakkında temel bilgileri kavrayabilme, Turizm hukukunun kaynaklarını ve kavramlarını kavrayabilme, Turizmde örgütlenmeye yönelik yasal düzenlemeleri tanıyabilme, Turizm yatırımlarının yönlendirilmesine yönelik hukuksal düzenlemeleri kavrayabilme, Turizmi teşvik yasalarını tanıyabilme Turistik tesisler yönetmeliğini tanıyabilme, Seyahat Acenteleri ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrayabilme, Turizm Hukukunda uygulanan sözleşmeleri yapabilme, Turistin ve İşletmelerin hak ve yükümlülüklerini kavrayabilme

**Dersin Amacı :** Turizm hukuku hakkında kavramları öğretmek.

**Dersin Adı :** Kongre ve Fuar Yönetimi

**Dersin İçeriği :** Turizm Endüstrisinde kongre ve fuar organizasyonlarının sosyo- ekonomik önemini kavrayabilme Uluslararası ve ulusal kongre turizminin temel özelliklerini kavrayabilme. Kongre organizasyonu faaliyetlerinde bulunan kurum-kuruluşların çalışmalarını  ve amaçlarını kavrayabilme . Kongre ve fuar organizasyonunda tüm aşamalarındaki hazırlık tekniklerini ve süreçlerini kavrayabilme. Kongre ve fuar organizasyonlarında  finansal planlama ve tabloları düzenleyebilme ilkesini bilme ve uygulayabilme. Kongre ve fuar turizmi hareketlerindeki kurum-kuruluşların tanıtım ve pazarlama stratejilerini (tekniklerini)kavrayabilme ve uygulayabilme.

**Dersin Amacı :** Kongre ve fuar organizasyonlarının temel özellikleri ve sürecini kavrayabilme

**Dersin Adı :** Konaklama Tesisleri Muhasebesi

**Dersin İçeriği :** Konaklama İşletmelerinde muhasebe kavramı, kayıt yöntemleri, defter tutma ve muhasebe süreci, tekdüzen muhasebe sistemi ve tek düzen hesap planı, bilanço ve gelir tablosunu düzenleyebilme

**Dersin Amacı :** Konaklama İşletmelerinin acente ve firmalarla nasıl çalıştığının ve hesapları nasıl tutulduğunu kavrayabilme

**Dersin Adı :** English For Tourism II

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencilere İngilizceyi mesleğe yönelik fonksiyonel yapılarıyla öğretmek ve öğrencilerin orta seviyede dili kullanmasını sağlamaktır.

**Dersin Amacı :** Teorik öğrenilen İngilizce nin turizm sektörüne yönelik terim ve konuşmaların öğretilmesi

**Dersin Adı :** Mobilya ve Oda Dizaynı

**Dersin İçeriği :** Turizm konaklama endüstri kavramı içerisinde otel yapıları ve fiziksel planlama ilkeleri, konaklama işletmelerinde yerleşim ve kullanım planlarına göre en uygun ürün seçimi- kullanım maliyetleri, konaklama işletmelerindeki tek tip dizaynın oluşumu ve estetik boyutunun kazandırılması.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Gıda ve Personel Hijyeni

**Dersin İçeriği :**Gıda teknolojisinin tanımını kavrayabilme. Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimlerini, gıda bozulma etkenleri ve kontrolünü kavrayabilme.Fiziksel gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, dondurma, sterilizasyon, pastörizasyon, radyasyon, gaz basıncı, vakum uygulama, ek filtrasyon, kataditin yöntemi) Kimyasal gıda muhafaza yöntemleri ( tuzlama, tütsüleme, şekerle muhafaza, asitle muhafaza, kimyasal koruyucu madde kullanımı) Biyolojik gıda muhafaza tekniklerini kavrayabilme.Tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ, şeker, çay işleme teknolojisini ve işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkelerini kavrayabilme. Besin, bina, hava, su, personel  hijyeni ile ilgili ilkeleri kavrayabilme

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Rusça II

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencilere Rusçayı mesleğe yönelik fonksiyonel yapılarıyla öğretmek ve öğrencilerin orta seviyede dili kullanmasını sağlamaktır

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Almanca I

**Dersin İçeriği :** Bu dersin amacı öğrencilere almancayı mesleğe yönelik fonksiyonel yapılarıyla öğretmek ve öğrencilerin orta seviyede dili kullanmasını sağlamaktır

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Turizm Pazarlaması

**Dersin İçeriği :** Pazarlama-turizm pazarlaması ile ilgili temel kavramlar, turizm işletmelerinde pazar bölümlemesi, pazar ve pazarlama stratejileri, turizm pazarlama karması elemanları ve pazarlama araştırmaları ve turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Odalar Bölümü Yönetimi

**Dersin İçeriği :** Odalar bölümü yönetim ilkeleri ve faaliyetlerin kontrolü, oda fiyatları belirleme yöntemleri, oda satış teknikleri ve tahmin raporları, oda satış-pazarlama çalışmaları, otel işletmelerinde getiri yöntemi.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**SEÇMELİ DERSLER ( YİYECEK VE İÇECEK DALI )**

**Dersin Adı :** Endüstriyel Yiyecek Üretimi I

**Dersin İçeriği :** Yiyecek hazırlama teknikleri, standart pişirme yöntemleri, standart yemek kalitesinde uygun yiyecek hazırlama, yiyecek süsleme ve sunumu.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Yiyecek-İçecek Hizmetleri Otomasyonu

**Dersin İçeriği :** Otel otomasyonu hakkında genel bilgiler, yiyecek içecek hizmetlerinde bilgisayar, teknolojiyi kullanma metodları.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol

**Dersin İçeriği :** Yiyecek içecek maliyet kontrolünün kapsam ve önemi, maliyet kontrol süreç ve aşamaları, standart yiyecek- içecek reçetelerinin oluşturulması ve maliyet hesaplarının yapılması.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**SEÇMELİ DERSLER ( ÖNBÜRO VE KAT HİZMETLERİ DALI )**

**Dersin Adı :** Konaklama İşletmelerinde Satış ve Pazarlama

**Dersin İçeriği :** Konakla İşletmelerinde oda planlamaları, oda tip ve çeşitleri, odaların fiyatlandırılması, oda satış teknikleri, konaklama işletmelerinin tur operatörler ile ilişkileri ve faaliyetleri, oda satış sonrası durumlar

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Önbüro-Kat Hizmetleri Otomasyonu

**Dersin İçeriği :** Önbüro programları, kat hizmetleri programları,labratuvar ve sektör uygulamaları.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.

**Dersin Adı :** Kat Hizmetleri Yönetimi II

**Dersin İçeriği :** Kat hizmetlerinde tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde iş gücü kaynağı yaratma ve yönetme bilgileri, Tesisin faaliyete geçiş dönemindeki ve faaliyet sürecinde devam eden eğitim işlevleri, tesisin faaliyet sürecinde kat hizmetlerinde işin kontrolü, iş gücü denetimi ile ilgili yönetimsel bilgiler, kat hizmetlerinde çalışma performanslarının dönemsel olarak değerlendirilmesi ile ilgili yönetsel bilgiler.

**Dersin Amacı :** Bir vize ve bir final sınavı sonucuna göre değerlendirme yapılır.