

**TURİZM MESLEK YÜKSEK OKULU -AŞÇILIK ÖN LİSANS PROGRAMI/ VOCATIONAL SCHOOL OF TOURISM -CULINARY VOCATIONAL SCHOOL**

**BİRİNCİ YIL/FIRST YEAR**

**BİRİNCİ SÖMESTR/FIRST SEMESTER**

Kod	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.
ASC111/ CVS111	Turizm Endüstrisine Giriş	Introduction to Tourism Industry	C	3	0	3	4	
ASC115/ CVS115	İşletmeye Giriş	Introduction to Business Administration	C	3	0	3	4	
ASC121/ CVS121	Gastronomi'ye Giriş	Introduction to Gastronomy	C	3	0	3	5	
ASC161/	Bilgisayara Giriş	Introduction to Computer	C	1	2	3	5	
AIT 101/AIT 101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I	Principles of Atatürk and the History of Turkish Rd	C	2	0	2	2	
ING 101/ENG	Turizm İngilizcesi I	English for Tourism I	C	3	0	3	5	
TUR 101/TUR 101	Türk Dili I	Turkish I: Writing	C	2	0	2	2	
YAD101/YAD101	Seçmeli Yabancı Dil 1	Elective Foreign Language I	E	3	0	3	3	
<b>TOPLAM</b>				8	17	2	22	30

**İKİNCİ SÖMESTR/SECOND SEMESTER**

Kod/Code	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.
ASC142/ CVS142	Gıda ve Hijyen	Food and Hygiene	C	3	0	3	5	
ASC144/ CVS144	Gıda Mevzuatı ve Etik	Food Legislation and Ethics	C	3	0	3	4	
ASC146/ CVS146	Yiyecek Üretimi I	Food Production I	C	2	1	3	5	
ASC152/ CVS152	Maliyet Kontrolü ve Analizi	Cost Controlling and Annalysis	C	3	0	3	5	
AIT 102/AIT 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tar	Principles of Ataturk and the History of Turk	C	2	0	3	2	AIT 101
ING102/ENG 102	Turizm İngilizcesi II/English	English for Tourism II	C	3	0	2	3	ING101
YAD102/YAD10	Seçmeli Yabancı Dil	Elective Foreign Language	E	3	0	3	3	YAD101
TUR 102/TUR 102	Türk Dili II/Turkish II: Oral E	Turkish II: Oral Expression	C	2	0	2	2	TUR 101
<b>Toplam</b>				8	19	1	22	29

**YAZ DÖNEMİ/SUMMER SEMESTER**

GAS100	Yaz Stajı I	Summer Internship I			0	20	0	6
--------	-------------	---------------------	--	--	---	----	---	---

**İKİNCİ YIL/SECOND YEAR**

**ÜÇÜNCÜ SÖMESTR/THIRD SEMESTER**

Kod	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.
ASC241/ CVS241	Menu Planlama/ Menu Set UP	Menu Set UP	C	3	0	3	4	
ASC243/ CVS243	Servis Tekniği ve Yönetimi-	Servie Tecnique and Management	C	1	2	3	4	
ASC245/ CVS245	Yerel Mutfak I/ Local Cuisine I	Local Cuisine I	C	1	2	3	5	
ASC247/ CVS247	Dünya Mutfağı I	World Cuisine	C	1	2	3	5	
ASC249/ CVS249	Hamur İşleri ve Pastacılık	Pastry	C	1	2	3	5	
ASC251/ CVS251	Satın Alma	Merchandizing	C	3	0	3	5	
<b>TOPLAM</b>				6	7	8	18	28

**DÖRDÜNCÜ SÖMESTR/FOURTH SEMESTER**

Kod/Code	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.
ASC244/ CVS244	Dünya Mutfağı II	World Cuisine II	C	3	0	3	4	ASC247/ CVS247
ASC246/ CVS246	Yerel Mutfak II	Local Cuisine II	C	1	2	3	5	ASC245/ CVS245
ASC248/ CVS248	Yiyecek Üretimi II	Food Production II	C	1	2	3	5	ASC146/ CVS146
ASC254/ CVS254	İçeceklere Giriş	Introduction to Beverages	C	1	2	3	5	
ASC260/ CVS260	Yiyecek İçecek Endüstrisi Yer	Food and Beverage Industry New Trends	E	3	0	3	4	
ASC262/ CVS260	Pastacılık ve Ekmekçilik (Seç)	Pastry and Bakery (Elective)	E	1	2	3	4	
<b>Toplam</b>				6	9	6	18	27

C/E: Compulsory/Elective-Zorunlu/Seçmeli

T: Hours of Theoretical Study-Teorik Ders saati

P: Hours of Practice/Lab-Uygulama Saati

C: Credits-Kredisi

E: ECTS-AKTS

Total No. of Courses-Toplam Ders	28
Total No. Of Electives-Toplam Seçmeli	4
Toplam Kredi	80
Summer Internship	1
Total ECTS-Toplam AKTS	120