



T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTSO TURİZM MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2026-2027 AKADEMİK YILI GÜZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. SINIF						
DERS SAATİ	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE		CUMA
08:30-09:15		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Dr. İrmak Karabulut DERSLİK: A 109 (DAMLATAŞ AMF.)				TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Gamze BULUT DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)
09:30-10:15	MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Dr. İrmak Karabulut DERSLİK: A 109 (DAMLATAŞ AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Gamze BULUT DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)
10:30-11:15	MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		İNGİLİZCE I Dr. Öğr. Üyesi Vildan YILMAZ DERSLİK: A 109 (DAMLATAŞ AMF.)
11:30-12:15	MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		İNGİLİZCE I Dr. Öğr. Üyesi Vildan YILMAZ DERSLİK: A 109 (DAMLATAŞ AMF.)
12:30-13:15						
13:30-14:15	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	ETİK Öğr. Gör. Gamze BULUT DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Anıl Çilem ÇELİK DERSLİK: D 203	SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Batıkan Yunus Can GÜLŞEN DERSLİK: D 204	
14:30-15:15	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	ETİK Öğr. Gör. Gamze BULUT DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Anıl Çilem ÇELİK DERSLİK: D 203	SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Batıkan Yunus Can GÜLŞEN DERSLİK: D 204	
15:30-16:15			PIŞIRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104			
16:30-17:15						



T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTISO TURİZM MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2026-2027 AKADEMİK YILI GÜZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

2. SINIF					
DERS SAATİ	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30-09:15	MESLEKİ YABANCI DİL I Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)				
09:30-10:15	MESLEKİ YABANCI DİL I Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Dr. Derya DENİZ ŞİRİNYILDIZ DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: B 201 (BİLGİSAYAR LAB.)		
10:30-11:15	MESLEKİ YABANCI DİL I Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Dr. Derya DENİZ ŞİRİNYILDIZ DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMF.)	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: B 201 (BİLGİSAYAR LAB.)		
11:30-12:15	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: B 201 (BİLGİSAYAR LAB.)	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104
12:30-13:15	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104		MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104
13:30-14:15	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104
14:30-15:15	YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104
15:30-16:15	YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104
16:30-17:15	YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 202 / M 104		MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 202 / M 104