



T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTSO TURİZM MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2023-2024 AKADEMİK YILI GÜZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. SINIF						
DERS SAATİ	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
08:30-09:15					ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Ülkü KÜÇÜK ONLINE	
09:30-10:15	ETİK Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)				ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Ülkü KÜÇÜK ONLINE	
10:30-11:15	ETİK Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Zeynep EKİNCİ ONLINE	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		İNGİLİZCE I ONLINE / UZEM
11:30-12:15		MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Zeynep EKİNCİ ONLINE	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) / M 104	İNGİLİZCE I ONLINE / UZEM
12:30-13:15		MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)			PIŞIRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) / M 104	
13:30-14:15	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Dr. Fadime YEL DERSLİK: D 209	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Öğr. Gör. Dr. Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) / M 104	
14:30-15:15	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Dr. Fadime YEL DERSLİK: D 209	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Öğr. Gör. Dr. Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) / M 104	
15:30-16:15			SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Celal GÖRGÜLÜER DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Öğr. Gör. Dr. Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) / M 104	
16:30-17:15			SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Celal GÖRGÜLÜER DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		PIŞIRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)/ M 104	



T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTSO TURİZM MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2023-2024 AKADEMİK YILI GÜZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

2. SINIF					
DERS SAATİ	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30-09:15			YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: B 201 (BİLGİSAYAR LAB.)	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	
09:30-10:15		YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: B 201 (BİLGİSAYAR LAB.)	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	MESLEKİ YABANCI DİL I Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)
10:30-11:15		YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: B 201 (BİLGİSAYAR LAB.)	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	MESLEKİ YABANCI DİL I Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)
11:30-12:15	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	MESLEKİ YABANCI DİL I Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)
12:30-13:15	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	
13:30-14:15	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	
14:30-15:15	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	
15:30-16:15	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	
16:30-17:15	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 204 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdett DOKUR DERSLİK: D 204 / M 104	