



T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTSO TURİZM MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI

2025-2026 AKADEMİK YILI GÜZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. SINIF						
DERS SAATİ	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
08:30-09:15		PİŞİRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104			
09:30-10:15	MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)		
10:30-11:15	MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	TÜRK DİLİ I ÖĞR. GÖR. DR. Hande ÜNVER ÖZDOĞAN DERSLİK: D 204 UZAKTAN	İNGİLİZCE I Öğr. Gör. Oruç DİM UZAKTAN
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.)			TÜRK DİLİ I ÖĞR. GÖR. DR. Hande ÜNVER ÖZDOĞAN DERSLİK: D 204 UZAKTAN	İNGİLİZCE I Öğr. Gör. Oruç DİM UZAKTAN
12:30-13:15		GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)				
13:30-14:15	SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Celal GÖRGÜLÜER DERSLİK: D 203		YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Dr. Fadime YEL DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	ETİK Öğr. Gör. Dr. Eda HAZARHUN DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	
14:30-15:15	SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Celal GÖRGÜLÜER DERSLİK: D 203		YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Dr. Fadime YEL DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	ETİK Öğr. Gör. Dr. Eda HAZARHUN DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	
15:30-16:15		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Ülkü EŞ DERSLİK: D 204 UZAKTAN	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)			
16:30-17:15		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Ülkü EŞ DERSLİK: D 204 UZAKTAN				



T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTSO TURİZM MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2025-2026 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	MESLEKİ YABANCI DİL I Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU 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)	
10:30-11:15	MESLEKİ YABANCI DİL I Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU 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)	
11:30-12:15	MESLEKİ YABANCI DİL I Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU DERSLİK: A 206 (SİEDRA AMFİSİ)	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104
12:30-13:15		TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104
13:30-14:15	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104
14:30-15:15	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.)	YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104
15:30-16:15		YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104
16:30-17:15		YEMEK SÜSLEME SANATI A ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	YEMEK SÜSLEME SANATI B ŞUBESİ Öğr. Gör. Nejdet DOKUR DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I A ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104	MUTFAK UYGULAMALARI I B ŞUBESİ Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: D 203 / M 104