



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

2024-2025 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 | | 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.) | ETİK Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) | |
| 10:30-11:15 | GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Öğr. Gör. 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.) | ETİK Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) | İNGİLİZCE I Öğr. Gör. Oruç DİM ONLINE / UZEM |
| 11:30-12:15 | GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) | | | | | İNGİLİZCE I Öğr. Gör. Oruç DİM ONLINE / UZEM |
| 12:30-13:15 | | | | | | |
| 13:30-14:15 | SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Celal GÖRGÜLÜER DERSLİK: D 203 | MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULEAMF) | YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Öğr. Gör. Dr. Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) | | TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Zeynep EKİNCİ ONLINE | |
| 14:30-15:15 | SAĞLIKLI YAŞAM Öğr. Gör. Celal GÖRGÜLÜER DERSLİK: D 203 | MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF) | YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Öğr. Gör. Dr. Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) | | TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Zeynep EKİNCİ ONLINE | |
| 15:30-16:15 | TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Tuba Şule ÇANKAYA TOY DERSLİK: D 203 | MUTFAK HİZMETLERİ Öğr. Gör. Hatice SADULLAHOĞLU SARI DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) | YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Öğr. Gör. Dr. Mevlüt UYAR DERSLİK: A 205 (KIZILKULE AMF.) | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Ülkü EŞ ONLINE | | |
| 16:30-17:15 | TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ Öğr. Gör. Tuba Şule ÇANKAYA TOY DERSLİK: D 203 | | | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Öğr. Gör. Ülkü EŞ ONLINE | | |



T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTSO TURİZM MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2024-2025 AKADEMİK YILI GÜZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

| 2. SINIF | 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 Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN 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 Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN 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 Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN 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 202 / 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 202 / 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. 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 202 / 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. 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 202 / 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 202 / 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 202 / 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 |