


T.C.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
ŞARKIKARAAĞAÇ TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

	SAAT	AŞÇILIK 1-A II.Öğretim	ÖE	SINIF	AŞÇILIK 1-B II.Öğretim	ÖE	SINIF	
P A Z A R T E S İ	1	17.00 - 17.45	İngilizce	7	B301			
	2	17.50 - 18.35	İngilizce	7	B301			
	3	18.40 - 19.25				İngilizce	7	B302
	4	19.30 - 20.15				İngilizce	7	B302
	5	20.20 - 21.05						
	6	21.10 - 21.55						
	7	22.00 - 22.45						
	8	22.50 - 23.35						
	9							
	10							
S A L I	1	17.00 - 17.45	Ziyafet Mutfağı	2	B301	Mutfak çeşitleri	4	B302
	2	17.50 - 18.35	Ziyafet Mutfağı	2	B301	Mutfak çeşitleri	4	B302
	3	18.40 - 19.25	Ziyafet Mutfağı	2	B301	Mutfak çeşitleri	4	B302
	4	19.30 - 20.15	Ziyafet Mutfağı	2	B301	Mutfak çeşitleri	4	B302
	5	20.20 - 21.05	Mutfak çeşitleri	4	B301	Ziyafet Mutfağı	2	B302
	6	21.10 - 21.55	Mutfak çeşitleri	4	B301	Ziyafet Mutfağı	2	B302
	7	22.00 - 22.45	Mutfak çeşitleri	4	B301	Ziyafet Mutfağı	2	B302
	8	22.50 - 23.35	Mutfak çeşitleri	4	B301	Ziyafet Mutfağı	2	B302
	9							
	10							
Ç A R Ş A M B A	1	17.00 - 17.45	Menü Planlama	8	B301	Mutfak Ürünleri I	3	B302
	2	17.50 - 18.35	Menü Planlama	8	B301	Mutfak Ürünleri I	3	B302
	3	18.40 - 19.25	Pişirme Yöntemleri - II	4	B301	Mutfak Ürünleri I	3	B302
	4	19.30 - 20.15	Pişirme Yöntemleri - II	4	B301	Mutfak Ürünleri I	3	B302
	5	20.20 - 21.05	Pişirme Yöntemleri - II	4	B301	Menü Planlama	8	B302
	6	21.10 - 21.55	Pişirme Yöntemleri - II	4	B301	Menü Planlama	8	B302
	7	22.00 - 22.45	Pişirme Yöntemleri - II	4	B301	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi	6	B302
	8	22.50 - 23.35	Pişirme Yöntemleri - II	4	B301	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi	6	B302
	9							
	10							
P E R Ş E M B E	1	17.00 - 17.45	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Pişirme Yöntemleri - II	4	B302
	2	17.50 - 18.35	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Pişirme Yöntemleri - II	4	B302
	3	18.40 - 19.25	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Pişirme Yöntemleri - II	4	B302
	4	19.30 - 20.15	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Pişirme Yöntemleri - II	4	B302
	5	20.20 - 21.05	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi	6	B301	Pişirme Yöntemleri - II	4	B302
	6	21.10 - 21.55	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi	6	B301	Pişirme Yöntemleri - II	4	B302
	7	22.00 - 22.45						
	8	22.50 - 23.35						
	9							
	10							
C U M A	1	17.00 - 17.45	Türk Dili II	5	B301	Mutfak Uygulamaları II	1	B302
	2	17.50 - 18.35	Türk Dili II	5	B301	Mutfak Uygulamaları II	1	B302
	3	18.40 - 19.25	Mutfak Uygulamaları II	9	B301	Mutfak Uygulamaları II	1	B302
	4	19.30 - 20.15	Mutfak Uygulamaları II	9	B301	Mutfak Uygulamaları II	1	B302
	5	20.20 - 21.05	Mutfak Uygulamaları II	9	B301	Türk Dili II	5	B302
	6	21.10 - 21.55	Mutfak Uygulamaları II	9	B301	Türk Dili II	5	B302
	7	22.00 - 22.45						
	8	22.50 - 23.35						
	9							
	10							

- 1- Yrd.Doç.Dr.Durmuş Gökhan TURHAN
- 2- Öğr.Gör. Murat BAŞ
- 3- Öğr.Gör. Hasan GÖKSU
- 4- Öğr.Gör. M. Ensari KALENDEROĞLU
- 5- Ücr.Öğr.Elm.Tufan TURAL
- 6- Ücr.Öğr.Elm.Mustafa INAN
- 7- Ücr.Öğr.Elm.Gülay TOPRAK
- 8- Ücr.Öğr.Elm.İbrahim AKDAĞ
- 9- Ücr.Öğr.Elm.Dilek KOCA


Öğr. Gör. M. Ensari KALENDEROĞLU
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı

T.C.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
ŞARKIKARAĞAÇ TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAİR YARIYILI DERS PROGRAMI

	SAAT	AŞÇILIK 1-A(I.Öğretim)	ÖE	SINIF	AŞÇILIK 1-B(I.Öğretim)	ÖE	SINIF	
P A Z A R T E S İ	1	08.05 - 08.50						
	2	09.00 - 09.45						
	3	09.55 - 10.40	İngilizce	7	B301			
	4	10.50 - 11.35	İngilizce	7	B301			
	5	11.45 - 12.30						
	6	12.35 - 13.20						
	7	13.25 - 14.10				İngilizce	7	B302
	8	14.20 - 15.05				İngilizce	7	B302
	9	15.15 - 16.00						
	10	16.10 - 16.55						
S A L I	1	08.05 - 08.50						
	2	09.00 - 09.45	Ziyefet Mutfağı	2	B301	Mutfak Çeşitleri	4	B302
	3	09.55 - 10.40	Ziyefet Mutfağı	2	B301	Mutfak Çeşitleri	4	B302
	4	10.50 - 11.35	Ziyefet Mutfağı	2	B301	Mutfak Çeşitleri	4	B302
	5	11.45 - 12.30	Ziyefet Mutfağı	2	B301	Mutfak Çeşitleri	4	B302
	6	12.35 - 13.20						
	7	13.25 - 14.10	Mutfak Çeşitleri	4	B301	Ziyefet Mutfağı	2	B302
	8	14.20 - 15.05	Mutfak Çeşitleri	4	B301	Ziyefet Mutfağı	2	B302
	9	15.15 - 16.00	Mutfak Çeşitleri	4	B301	Ziyefet Mutfağı	2	B302
	10	16.10 - 16.55	Mutfak Çeşitleri	4	B301	Ziyefet Mutfağı	2	B302
Ç A R Ş A M B A	1	08.05 - 08.50						
	2	09.00 - 09.45	Piştirme Yöntemleri - II	4		Mutfak Ürünleri I	3	B302
	3	09.55 - 10.40	Piştirme Yöntemleri - II	4	B301	Mutfak Ürünleri I	3	B302
	4	10.50 - 11.35	Piştirme Yöntemleri - II	4	B301	Mutfak Ürünleri I	3	B302
	5	11.45 - 12.30	Piştirme Yöntemleri - II	4	B301	Mutfak Ürünleri I	3	B302
	6	12.35 - 13.20						
	7	13.25 - 14.10	Piştirme Yöntemleri - II	4	B301	Menü Planlama	8	B302
	8	14.20 - 15.05	Piştirme Yöntemleri - II	4	B301	Menü Planlama	8	B302
	9	15.15 - 16.00	Menü Planlama	8	B301			
	10	16.10 - 16.55	Menü Planlama	8	B301			
P E R Ş E M B E	1	08.05 - 08.50						
	2	09.00 - 09.45	Türk Dili -II	5	B301	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	6	B302
	3	09.55 - 10.40	Türk Dili -II	5	B301	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	6	B302
	4	10.50 - 11.35	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	6	B301	Piştirme Yöntemleri - II	4	B302
	5	11.45 - 12.30	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	6	B301	Piştirme Yöntemleri - II	4	B302
	6	12.35 - 13.20						
	7	13.25 - 14.10	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Piştirme Yöntemleri - II	4	B302
	8	14.20 - 15.05	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Piştirme Yöntemleri - II	4	B302
	9	15.15 - 16.00	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Piştirme Yöntemleri - II	4	B302
	10	16.10 - 16.55	Mutfak Ürünleri I	3	B301	Piştirme Yöntemleri - II	4	B302
C U M A	1	08.05 - 08.50						
	2	09.00 - 09.45	Mutfak Uygulamaları - II	4	B301			
	3	09.55 - 10.40	Mutfak Uygulamaları - II	4	B301			
	4	10.50 - 11.35	Mutfak Uygulamaları - II	4	B301			
	5	11.45 - 12.30	Mutfak Uygulamaları - II	4	B301	Türk Dili -II	5	B302
	6	12.35 - 13.20				Türk Dili -II	5	B302
	7	13.25 - 14.10				Mutfak Uygulamaları - II	3	B302
	8	14.20 - 15.05				Mutfak Uygulamaları - II	3	B302
	9	15.15 - 16.00				Mutfak Uygulamaları - II	3	B302
	10	16.10 - 16.55				Mutfak Uygulamaları - II	3	B302

- 1- Yrd.Doç.Dr.Durmuş Gökhan TURHAN
- 2- Öğr.Gör. Murat BAŞ
- 3- Öğr.Gör. Hasan GÖKSU
- 4- Öğr.Gör. M. Ensari KALENDEROĞLU
- 5- Ücr.Öğr.Elm.Tufan TURAL
- 6- Ücr.Öğr.Elm.Mustafa İNAN
- 7- Ücr.Öğr.Elm.Gülay TOPRAK
- 8- Ücr.Öğr.Elm.İbrahim AKDAĞ
- 9- Ücr.Öğr.Elm.Dilek KOCA


Öğr. Gör. M. Ensari KALENDEROĞLU
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı