

**ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2024-2025 GÜZ YARIYILI  
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI  
DERS GÖREVLENDİRMELERİ**

1. SINIF I. ÖĞRETİM						
KOD	Ders Adı	Z/S	T	U	AKTS	Öğretim Elemanı
AITB191	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (Online)	Z	2	0	2	Ücr. Öğr. Gör. Serhat DOĞAN
TDB 101	Türk Dili-I (Online)	Z	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Yakup TOPAL
YDB 115	Mesleki İngilizce-I (Online)	Z	3	0	4	Öğr. Gör. Dr. Kemal ÇAPOĞLU
AŞL 101	Mutfak Planlama	Z	2	1	6	Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞL 103	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Z	2	0	4	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ
AŞL 107	Temel Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	Z	2	2	6	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞLSEC105	İşçi Sağlığı ve Güvenliği	S	2	0	2	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ
AŞLSEC107	Beslenmenin Temel İlkeleri	S	3	0	4	Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL
DGR 101	Değerlerimiz (Online)	S	2	0	2	Prof. Dr. Şükrü GÜRLER

S: Seçmeli, Z: Zorunlu, T: Teorik, U: Uygulama, K: Kredi

**ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2024-2025 GÜZ YARIYILI  
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI  
DERS GÖREVLENDİRMELERİ**

2. SINIF I. ÖĞRETİM						
KOD	Ders Adı	Z/S	T	U	AKTS	Öğretim Elemanı
AŞL 215	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	Z	2	0	2	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ
AŞL 201	Soğuk Mutfak	Z	2	1	6	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞL 205	Pastane Ürünleri	Z	2	2	6	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞL 207	Yöresel Mutfaklar-I	Z	2	2	6	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞL 217	Gıda Kimyası	Z	2	0	3	Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞL 219	Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞLSEC205	Mesleki İngilizce-III	S	3	0	3	Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞLSEC207	Bilişim Teknolojileri	S	2	0	3	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ

S: Seçmeli, Z: Zorunlu, T: Teorik, U: Uygulama, K: Kredi

**Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL**  
Bölüm Başkanı

**AŞÇILIK PROG. 1. SINIF 2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00					
09:00	Beslenmenin Temel İlkeleri			Mesleki İngilizce-I (Online)	
10:00	Beslenmenin Temel İlkeleri			Mesleki İngilizce-I (Online)	
11:00	Beslenmenin Temel İlkeleri			Mesleki İngilizce-I (Online)	
13:00	Mutfak Planlama	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (Online)	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Değerlerimiz (Online)	Temel Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları
14:00	Mutfak Planlama	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (Online)	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Değerlerimiz (Online)	Temel Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları
15:00	Mutfak Planlama	Türk Dili-I (Online)	İşçi Sağlığı ve Güvenliği		Temel Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları (Uyg)
16:00		Türk Dili-I (Online)	İşçi Sağlığı ve Güvenliği		Temel Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları (Uyg)

**AŞÇILIK PROG. 2. SINIF 2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00			Gıda Kimyası		Pastane Ürünleri
09:00		Mesleki İngilizce-III	Gıda Kimyası		Pastane Ürünleri
10:00		Mesleki İngilizce-III	Hijyen ve Sanitasyon		Pastane Ürünleri (Uyg)
11:00		Mesleki İngilizce-III	Hijyen ve Sanitasyon		Pastane Ürünleri (Uyg)
13:00		Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	Soğuk Mutfak	Yöresel Mutfaklar-I	
14:00		Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	Soğuk Mutfak	Yöresel Mutfaklar-I	
15:00		Bilişim Teknolojileri	Soğuk Mutfak (Uyg)	Yöresel Mutfaklar-I (Uyg)	
16:00		Bilişim Teknolojileri		Yöresel Mutfaklar-I (Uyg)	

**Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL**  
**Bölüm Başkanı**