

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 BAHAR DÖNEMİ
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
1. SINIF DERS GÖREVLENDİRMELERİ

Ders Kodu	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG.	TOPLAM	ÖĞRETİM ELEMANI
TDB 102	Türk Dili - II	Z	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Yakup TOPAL
YDB 116	Mesleki İngilizce - II	Z	3	0	2	Doç. Dr. Melih GÜZEL
AITB 192	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II	Z	2	0	2	Ücr. Öğr. Gör. Ülkü Zülal UYANIK
AŞL 102	Menü Planlama	Z	2	1	3	Doç. Dr. Melih GÜZEL
AŞL 106	Gıda Teknolojisi	Z	3	1	4	Doç. Dr. Melih GÜZEL
AŞL 108	Pişirme Yöntemleri	Z	2	2	4	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞLSEC102	Gıda Saklama Teknolojisi	S	2	0	2	Doç. Dr. Melih GÜZEL
AŞLSEC108	Mesleki Etik	S	2	0	2	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 BAHAR DÖNEMİ
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
1. SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00-08:50	Gıda Teknolojisi (D203)				Pişirme Yöntemleri (D203)
09:00-09:50	Gıda Teknolojisi (D203)	Mesleki İngilizce - II (D204)			Pişirme Yöntemleri (D203)
10:00-10:50	Gıda Teknolojisi (D203)	Mesleki İngilizce - II (D204)			Pişirme Yöntemleri (Uyg. Mutfağı)
11:00-11:50	Gıda Teknolojisi (Uyg. Mutfağı)	Mesleki İngilizce - II (D204)			Pişirme Yöntemleri (Uyg. Mutfağı)
13:00-13:50	Gıda Saklama Teknolojisi (D203)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi – II (Online)	Menü Planlama (D203)	Mesleki Etik (D203)	
14:00-14:50	Gıda Saklama Teknolojisi (D203)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi – II (Online)	Menü Planlama (D203)	Mesleki Etik (D203)	
15:00-15:50		Türk Dili – II (Online)	Menü Planlama (Uyg. Mutfağı)		
16:00-16:50		Türk Dili – II (Online)			

Doç. Dr. Melih GÜZEL
Bölüm Başkanı

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 BAHAR DÖNEMİ
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2. SINIF DERS GÖREVLENDİRMELERİ

Ders Kodu	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG.	TOPLAM	ÖĞRETİM ELEMANI
AŞL 204	Dünya Mutfakları	Z	2	2	4	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞL 206	Ziyafet Mutfağı	Z	2	2	4	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞL 208	Yöresel Mutfaklar-II	Z	2	2	4	Öğr. Gör. Ayşegül YURTIŞIĞI
AŞL 210	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	Z	2	1	3	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ
AŞL 214	Maliyet Kontrolü ve Satın Alma	Z	2	0	2	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ
AŞL 216	Otel İşletme Yönetimi	Z	3	0	3	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ
AŞLSEC204	Gıda Katkı Maddeleri	S	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞLSEC206	İlk Yardım ve Acil Bakım	S	2	0	2	Öğr. Gör. Zeynep DEMİR İMAMOĞLU

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 BAHAR DÖNEMİ
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2. SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00-08:50			Dünya Mutfakları (D203)	Ziyafet Mutfağı (D203)	
09:00-09:50		Yiyecek ve İçecek Yönetimi (D203)	Dünya Mutfakları (D203)	Ziyafet Mutfağı (D203)	
10:00-10:50		Yiyecek ve İçecek Yönetimi (D203)	Dünya Mutfakları (Uyg. Mutfağı)	Ziyafet Mutfağı (Uyg. Mutfağı)	
11:00-11:50		Yiyecek ve İçecek Yönetimi (Uyg. Mutfağı)	Dünya Mutfakları (Uyg. Mutfağı)	Ziyafet Mutfağı (Uyg. Mutfağı)	
13:00-13:50		Otel İşletme Yönetimi (D203)		Yöresel Mutfaklar-II (Uyg. Mutfağı)	İlk Yardım ve Acil Bakım (D203)
14:00-14:50		Otel İşletme Yönetimi (D203)		Yöresel Mutfaklar-II (Uyg. Mutfağı)	İlk Yardım ve Acil Bakım (D203)
15:00-15:50	Gıda Katkı Maddeleri (D203)	Otel İşletme Yönetimi (D203)		Yöresel Mutfaklar-II (D203)	Maliyet Kontrolü ve Satın Alma (D203)
16:00-16:50	Gıda Katkı Maddeleri (D203)			Yöresel Mutfaklar-II (D203)	Maliyet Kontrolü ve Satın Alma (D203)

Doç. Dr. Melih GÜZEL
Bölüm Başkanı