

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 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. Ülkü Zülal UYANIK
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	Doç. Dr. 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	Doç. Dr. Üyesi Melih GÜZEL
DGR 101	Değerlerimiz	S	2	0	2	Prof. Dr. Şükrü GÜRLER

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

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 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	Doç. Dr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞL 219	Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	2	Doç. Dr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞLSEC205	Mesleki İngilizce-III	S	3	0	3	Doç. Dr. Üyesi Melih GÜZEL
AŞLSEC207	Bilişim Teknolojileri	S	2	0	3	Öğr. Gör. Rahman KILIÇ

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

Doç. Dr. Melih GÜZEL
Bölüm Başkanı

AŞÇILIK PROGRAMI 1. SINIF 2025-2026 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

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

AŞÇILIK PROGRAMI 2. SINIF 2025-2026 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

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

Doç. Dr. Melih GÜZEL
Bölüm Başkanı