

**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**  
**AŞÇILIK (ÖRGÜN ÖĞRETİM) PROGRAMI**  
**2016-2017 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

**2. SINIF A ŞUBESİ DERS PROGRAMI**

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.30-09.20	Pastacılık Teknikleri		Mesleki Uygulama I		Kalite Yönetim Sistemleri (305)
09.30-10.20	Pastacılık Teknikleri	Türk Mutfağı Kültürü II	Mesleki Uygulama I	Ekmek Yapımı	
10.30-11.20	Pastacılık Teknikleri	Türk Mutfağı Kültürü II	Mesleki Uygulama I	Ekmek Yapımı	Mesleki Uygulama I (302)
11.30-12.20		Türk Mutfağı Kültürü II	Mesleki Uygulama I	Ekmek Yapımı	Mesleki Uygulama I (302)
13.30-14.20		Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	Mesleki Almanca I (302)
14.30-15.20		Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	Mesleki Almanca I (302)
15.30-16.20	Mesleki İngilizce I (305)	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	
16.30-17.20	Mesleki İngilizce I (305)	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	

**2. SINIF B ŞUBESİ DERS PROGRAMI**

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.30-09.20			Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	
09.30-10.20		Türk Mutfağı Kültürü II	Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	Kalite Yönetim Sistemleri (305)
10.30-11.20		Türk Mutfağı Kültürü II	Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	Mesleki Uygulama I (302)
11.30-12.20	Pastacılık Teknikleri	Türk Mutfağı Kültürü II	Mesleki Uygulama I	Dünya Mutfak Kültürleri II	Mesleki Uygulama I (302)
13.30-14.20	Pastacılık Teknikleri	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I	Ekmek Yapımı	Mesleki Almanca I (302)
14.30-15.20	Pastacılık Teknikleri	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I	Ekmek Yapımı	Mesleki Almanca I (302)
15.30-16.20	Mesleki İngilizce I (305)	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I	Ekmek Yapımı	
16.30-17.20	Mesleki İngilizce I (305)	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Mesleki Uygulama I		