

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

**1. SINIF**

<b>AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF</b>					
	<b>PAZARTESİ</b>	<b>SALI</b>	<b>ÇARŞAMBA</b>	<b>PERŞEMBE</b>	<b>CUMA</b>
<b>08.30</b> - <b>09.20</b>	Yiyecek Haz Tek (A)/Bilgi ve İletişim Tek. (B)	Yiyecek Haz Tek. (A)/ İngilizce 1(B-302)	Yiyecek İçecek Servisi ve Uyg (A- 305) /Gıda Hijyeni ve San. (B-302)	Spor Kültürü(A- 302)	
<b>09.30</b> - <b>10.20</b>	Yiyecek Haz Tek (A)/Bilgi ve İletişim Tek. (B)	Yiyecek Haz Tek. (A)/ İngilizce 1(B-302)	Yiyecek İçecek Servisi ve Uyg (A- 305) /Gıda Hijyeni ve San. (B-302)	Spor Kültürü(A- 302)	
<b>10.30</b> - <b>11.20</b>	Yiyecek Haz Tek (A)/Bilgi ve İletişim Tek. (B)	Yiyecek Haz Tek. (A)/Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 1(B-302)	Yiyecek İçecek Servisi ve Uyg (A- 305) /Gıda Hijyeni ve San. (B-302)	Beslenme İlkeleri(A-302) /Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (B-305)	
<b>11.30</b> - <b>12.20</b>	Yiyecek Haz Tek (A)/Bilgi ve İletişim Tek. (B)	Yiyecek Haz Tek. (A)/Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 1(B-302)	Gıda Hijyeni ve San. (A-302)/ Yiyecek İçecek Servisi ve Uyg (B-305)	Beslenme İlkeleri(A-302) /Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (B-305)	
<b>13.30</b> - <b>14.20</b>	Bilgi ve İletişim Tek. (A)/Yiyecek Haz Tek (B)	İngilizce 1(A-302) /Almanca 1(304) / Yiyecek Haz Tek.. (B)	Gıda Hijyeni ve San. (A-302)/ Yiyecek İçecek Servisi ve Uyg (B-305)	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş(A-305) /Beslenme İlkeleri(B-302)	
<b>14.30</b> - <b>15.20</b>	Bilgi ve İletişim Tek. (A)/Yiyecek Haz Tek (B)	İngilizce 1(A-302) /Almanca 1(304) / Yiyecek Haz Tek. (B)	Gıda Hijyeni ve San. (A-302)/ Yiyecek İçecek Servisi ve Uyg (B-305)	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş(A-305) /Beslenme İlkeleri(B-302)	
<b>15.30</b> - <b>16.20</b>	Bilgi ve İletişim Tek. (A)/Yiyecek Haz Tek (B)	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 1(A-302) /Yiyecek Haz Tek. (B)	Türk Dili 1 (302)	Spor Kültürü(B-302)	
<b>16.30</b> - <b>17.20</b>	Bilgi ve İletişim Tek. (A)/Yiyecek Haz Tek (B)	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 1(A-302) /Yiyecek Haz Tek. (B)	Türk Dili 1 (302)	Spor Kültürü(B-302)	

## II. SINIF

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF				
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.30-09.20	Mesleki İngilizce 1(201)/ Mesleki Almanca 1(305)	Mesleki Uyg. 1	Yaratıcı Mutfak Uyg.	Ekmek Yapımı (A)/Dünya Mutfak Kült. 2 (B)
09.30-10.20	Pastacılık Tek. (A) Mesleki İngilizce 1(201) Mesleki Almanca 1(305)	Mesleki Uyg. 1	Yaratıcı Mutfak Uyg.	Ekmek Yapımı (A)/ Dünya Mutfak Kült. 2 (B)
10.30-11.20	Pastacılık Tek. (A) Mesleki Uyg. 1(305)	Mesleki Uyg. 1	Yaratıcı Mutfak Uyg.	Ekmek Yapımı (A)/ Dünya Mutfak Kült. 2 (B)
11.30-12.20	Pastacılık Tek. (A) Mesleki Uyg. 1(305)	Mesleki Uyg. 1	Yaratıcı Mutfak Uyg.	Kalite Yönetim Sist. (A)/ Dünya Mutfak Kült. 2 (B)
13.30-14.20	Pastacılık Tek. (B)	Mesleki Uyg. 1	Türk Mutfağı Kült. 2	Dünya Mutfak Kült. 2 (A) / Ekmek Yapımı (B)
14.30-15.20	Pastacılık Tek. (B)	Mesleki Uyg. 1	Türk Mutfağı Kült. 2	Dünya Mutfak Kült. 2 (A) / Ekmek Yapımı (B)
15.30-16.20	Pastacılık Tek. (B)	Mesleki Uyg. 1	Türk Mutfağı Kült. 2	Dünya Mutfak Kült. 2 (A) / Ekmek Yapımı (B)
16.30-17.20		Mesleki Uyg. 1		Dünya Mutfak Kült. 2 (A)/ Kalite Yönetim Sist. (B)

**NOT:** Aşçılık Programında 1. ve 2. sınıf öğrencilerinin öğrenci numaralarının sonu tek rakamla bitenler A şubesinin öğrencileri, çift rakamla bitenler B şubesinin öğrencileridir.