



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLER BÖLÜMÜ (N.Ö.)2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ
AŞÇILIK DERS PROGRAMI

		I. SINIF				II. SINIF			
GÜN	SAAT	DERS KODU	DERS ADI	DERSLİK	ÖĞRETİM ELEMANI	DERS KODU	DERS ADI	DERSLİK	ÖĞRETİM ELEMANI
PAZARTESİ	08:15 – 09:00					2201317	Ziyafet Mutfağı	Aşçılık-II	Öğr.Gör.D.Koçak
	09:15 – 10:00		Danışmanlık	Aşçılık-I	Öğr.Gör.Ş.Taşkın	2201317	Ziyafet Mutfağı	Uygulama M.	Öğr.Gör.D.Koçak
	10:15 – 11:00		Danışmanlık	Aşçılık-I	Öğr.Gör.Ş.Taşkın	2201317	Ziyafet Mutfağı	Uygulama M.	Öğr.Gör.D.Koçak
	11:15 – 12:00					2201317	Ziyafet Mutfağı	Uygulama M.	Öğr.Gör.D.Koçak
	12:00 – 13:00								
	13:00 – 13:45					AS22016	Yemek Süsleme Sanatı	Aşçılık - II	Öğr.Gör.D.Koçak
	14:00 – 14:45					AS22016	Yemek Süsleme Sanatı	Aşçılık - II	Öğr.Gör.D.Koçak
	15:00 – 15:45						Danışmanlık	Aşçılık - II	Öğr.Gör.D.Koçak
	16:00 – 16:45						Danışmanlık	Aşçılık - II	Öğr.Gör.D.Koçak
SALI	08:15 – 09:00	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-B	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201314	Yöresel Mutfaqlar	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	09:15 – 10:00	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II B	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201314	Yöresel Mutfaqlar	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	10:15 – 11:00	2422010203	Mutfak Organizasyonu	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201314	Yöresel Mutfaqlar	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	11:15 – 12:00	2422010203	Mutfak Organizasyonu	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201314	Yöresel Mutfaqlar	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	12:00 – 13:00								
	13:00 – 13:45	SMYO19	Sağlıklı Beslenme	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	SMY018	Temel Mutfak Bilgisi	Aşçılık - II	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	14:00 – 14:45	SMYO19	Sağlıklı Beslenme	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	SMY018	Temel Mutfak Bilgisi	Aşçılık - II	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	15:00 – 15:45	2422010406	M.Kal.Yön.	Mut.T.St.Gelş	Aşçılık-I-II				
	16:00 – 16:45	2422010406	M.Kal.Yön.	Mut.T.St.Gelş	Aşçılık-I-II				
ÇARŞAMBA	08:15 – 09:00	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II A	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın	AS22015	Yönlendirilmiş Çalışma	Aşçılık - II	Öğr.Gör.H.Özbudun
	09:15 – 10:00	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II A	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın	AS22015	Yönlendirilmiş Çalışma	Aşçılık - II	Öğr.Gör.H.Özbudun
	10:15 – 11:00	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II A	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın	2201315	Dünya Mutfakları	Aşçılık - II	Öğr.Gör.H.Özbudun
	11:15 – 12:00	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II A	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın	2201315	Dünya Mutfakları	Aşçılık - II	Öğr.Gör.H.Özbudun
	12:00 – 13:00								
	13:00 – 13:45	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II A	Pişirme Yöntemleri-II B	Aşçılık-I Uyg.Mutf.				
	14:00 – 14:45	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II B	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun				
	15:00 – 15:45	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II B	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201318	Mesleki İngilizce	Aşçılık - II	Öğr.Gör.B.Alay
	16:00 – 16:45	2422010201	Pişirme Yöntemleri-II B	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201318	Mesleki İngilizce	Aşçılık - II	Öğr.Gör.B.Alay
PERŞEMBE	08:15 – 09:00					2201315	Dünya Mutfakları	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun
	09:15 – 10:00	2422010202	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Aşçılık-I	Öğr.Gör.D.Koçak	2201315	Dünya Mutfakları	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun
	10:15 – 11:00	2422010202	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Aşçılık-I	Öğr.Gör.D.Koçak	2201315	Dünya Mutfakları	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun
	11:15 – 12:00	2422010204	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Aşçılık-I	Öğr.Gör.D.Koçak	2201315	Dünya Mutfakları	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun
	12:00 – 13:00								
	13:00 – 13:45	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-B	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun				
	14:00 – 14:45	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-B	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun				
	15:00 – 15:45	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-B	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun				
	16:00 – 16:45	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-B	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun				
CUMA	08:15 – 09:00	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-A	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201314	Yöresel Mutfaqlar	Aşçılık - II	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	09:15 – 10:00	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-A	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201314	Yöresel Mutfaqlar	Aşçılık - II	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	10:15 – 11:00	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-A	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201316	Pastane Ürünleri	Aşçılık - II	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	11:15 – 12:00	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-A	Uygulama M.	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201316	Pastane Ürünleri	Aşçılık - II	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	12:00 – 13:00								
	13:00 – 13:45	2422010204	Türk Mutfağı Uyg.-A	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201316	Pastane Ürünleri	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	14:00 – 14:45	2422010205	Menü Planlama	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201316	Pastane Ürünleri	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	15:00 – 15:45	2422010205	Menü Planlama	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201316	Pastane Ürünleri	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın
	16:00 – 16:45	2422010205	Menü Planlama	Aşçılık-I	Öğr.Gör.H.Özbudun	2201316	Pastane Ürünleri	Uygulama M.	Öğr.Gör.Ş.Taşkın