

T.C. MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
MARMARİS TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

AŞÇILIK PROGRAMI (NORMAL ÖĞRETİM)

2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

| GÜN | SAAT | I. SINIF | | | | II. SINIF | | | | | |
|---|-------------|-------------|------------|---------------------------------|------------------------|-------------|------------|------------------|---------------------|---------------------|---|
| | | DERSİN KODU | DERSİN ADI | SORUMLU | SINIF | DERSİN KODU | DERSİN ADI | SORUMLU | SINIF | | |
| P A Z A R T E S İ | 08:30-09:20 | | | | | | | | | | |
| | 09:30-10:20 | | | | | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | |
| | 10:30-11:20 | YDB | 1802 | İngilizce II | Öğr.Gör.Ferhan GÖNCÜ | 4 | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 11:30-12:20 | YDB | 1802 | İngilizce II | Öğr.Gör.Ferhan GÖNCÜ | 4 | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 13:30-14:20 | ATB | 1802 | Atatürk İlike ve İnk. Tarihi II | Öğr.Gör.Ömer Alp GÖZÜM | KNF | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 14:30-15:20 | ATB | 1802 | Atatürk İlike ve İnk. Tarihi II | Öğr.Gör.Ömer Alp GÖZÜM | KNF | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 15:30-16:20 | AŞÇ | 1504 | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | Öğr. Gör. Hakan ÖZDİL | 4 | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 16:30-17:20 | SGP | 1804 | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | Öğr. Gör. Hakan ÖZDİL | 4 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------|-----|------|-----------------------|---------------------|---|-----|----------------------|-------------------------|-----------------------|---|
| S A L I | 08:30-09:20 | | | | | | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | | |
| | 09:30-10:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | | |
| | 10:30-11:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2008 | Mesleki Yabancı Dil II | Öğr.Gör.Burcu DÜZ | 4 |
| | 11:30-12:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2008 | Mesleki Yabancı Dil II | Öğr.Gör.Burcu DÜZ | 4 |
| | 13:30-14:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | İŞY | 2814 | İşletme Yönetimi II | Öğr.Gör.Dr.Zehra TÜRK | 4 |
| | 14:30-15:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | İŞY | 2814 | İşletme Yönetimi II | Öğr.Gör.Dr.Zehra TÜRK | 4 |
| | 15:30-16:20 | | | | | | | | | | |
| | 16:30-17:20 | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------|-----|------|-----------------|---------------------|---|-----|------|------------------|------------------------|-----|
| Ç A R Ş A M B A | 08:30-09:20 | | | | | | | | | | |
| | 09:30-10:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2506 | Menü Planlama II | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 |
| | 10:30-11:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2506 | Menü Planlama II | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 |
| | 11:30-12:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2506 | Menü Planlama II | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 |
| | 13:30-14:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | TOİ | 2510 | Konukla İletişim | Öğr. Gör. Özge ALKAN | KNF |
| | 14:30-15:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | TOİ | 2510 | Konukla İletişim | Öğr. Gör. Özge ALKAN | KNF |
| | 15:30-16:20 | | | | | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 16:30-17:20 | | | | | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------|-----|------|----------------------|------------------------|-----|-----|------|------------------|-------------------------|---|
| P E R Ş E M B E | 08:30-09:20 | | | | | | | | | | |
| | 09:30-10:20 | AŞÇ | 1006 | Menü Planlama I | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 10:30-11:20 | AŞÇ | 1006 | Menü Planlama I | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 11:30-12:20 | AŞÇ | 1006 | Menü Planlama I | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 13:30-14:20 | AŞÇ | 1502 | Hijyen ve Sanitasyon | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 14:30-15:20 | AŞÇ | 1502 | Hijyen ve Sanitasyon | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 15:30-16:20 | | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 16:30-17:20 | | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------|-----|------|---------------------------|----------------|--|-----|------|------------------|---------------------|---|
| C Ü M A | 08:30-09:20 | | | | | | | | | | |
| | 09:30-10:20 | | | | | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 10:30-11:20 | | | | | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 11:30-12:20 | | | | | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 13:30-14:20 | BİP | 1802 | Bilgi ve İletişim Tek. II | Uzaktan Eğitim | | | | | | |
| | 14:30-15:20 | BİP | 1802 | Bilgi ve İletişim Tek. II | Uzaktan Eğitim | | | | | | |
| | 15:30-16:20 | TDB | 1802 | Türk Dili II | Uzaktan Eğitim | | | | | | |
| | 16:30-17:20 | TDB | 1802 | Türk Dili II | Uzaktan Eğitim | | | | | | |

BÖLÜM BAŞKAN V.

Öğr. Gör. Erhan İŞLEK



YÜKSEKOKUL MÜDÜRÜ

Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU



T.C. MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
MARMARİS TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

AŞÇILIK PROGRAMI (İKİNCİ ÖĞRETİM)

2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

| GÜN | SAAT | I. SINIF | | | | | II. SINIF | | | | |
|---|-------------|-------------|------------|--------------------------------|------------------------|-------------|------------|---------|------------------|---------------------|---|
| | | DERSİN KODU | DERSİN ADI | SORUMLU | SINIF | DERSİN KODU | DERSİN ADI | SORUMLU | SINIF | | |
| P A Z A R T E S İ | 17:30-18:20 | AŞÇ | 1504 | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | Öğr. Gör. Hakan ÖZDİL | 4 | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 18:30-19:20 | SGP | 1804 | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | Öğr. Gör. Hakan ÖZDİL | 4 | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 19:30-20:20 | ATB | 1802 | Atatürk İlke ve İnk. Tarihi II | Öğr.Gör.Ömer Alp GÖZÜM | KNF | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 20:30-21:20 | ATB | 1802 | Atatürk İlke ve İnk. Tarihi II | Öğr.Gör.Ömer Alp GÖZÜM | KNF | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 21:30-22:20 | YDB | 1802 | İngilizce II | Öğr.Gör.Ferhan GÖNCÜ | 4 | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 22:30-23:20 | YDB | 1802 | İngilizce II | Öğr.Gör.Ferhan GÖNCÜ | 4 | AŞÇ | 2002 | Pastane Ürünleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------|-----|------|-----------------------|---------------------|---|-----|------|------------------------|-------------------------|---|
| S A L I | 17:30-18:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | İŞY | 2814 | İşletme Yönetimi II | Öğr.Gör.Dr.Zehra TÜRK | 4 |
| | 18:30-19:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | İŞY | 2814 | İşletme Yönetimi II | Öğr.Gör.Dr.Zehra TÜRK | 4 |
| | 19:30-20:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2008 | Mesleki Yabancı Dil II | Öğr.Gör.Burcu DÜZ | 4 |
| | 20:30-21:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2008 | Mesleki Yabancı Dil II | Öğr.Gör.Burcu DÜZ | 4 |
| | 21:30-22:20 | AŞÇ | 1002 | Pişirme Yöntemleri II | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | |
| | 22:30-23:20 | | | | | | | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------|-----|------|-----------------|---------------------|---|-----|------|------------------|------------------------|-----|
| Ç A R Ş A M B A | 17:30-18:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | TOİ | 2510 | Konukla İletişim | Öğr. Gör. Özge ALKAN | KNF |
| | 18:30-19:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | TOİ | 2510 | Konukla İletişim | Öğr. Gör. Özge ALKAN | KNF |
| | 19:30-20:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2506 | Menü Planlama II | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 |
| | 20:30-21:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2506 | Menü Planlama II | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 |
| | 21:30-22:20 | AŞÇ | 1004 | Mutfak Planlama | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M | AŞÇ | 2506 | Menü Planlama II | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | 4 |
| | 22:30-23:20 | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------|-----|------|----------------------|------------------------|-----|-----|------|------------------|-------------------------|---|
| P E R Ş E M B E | 17:30-18:20 | AŞÇ | 1006 | Menü Planlama I | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 18:30-19:20 | AŞÇ | 1006 | Menü Planlama I | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 19:30-20:20 | AŞÇ | 1006 | Menü Planlama I | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 20:30-21:20 | AŞÇ | 1502 | Hijyen ve Sanitasyon | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 21:30-22:20 | AŞÇ | 1502 | Hijyen ve Sanitasyon | Öğr. Gör. Kadir BAYSAL | KNF | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |
| | 22:30-23:20 | | | | | | AŞÇ | 2004 | Dünya Mutfakları | Öğr.Gör.Dr.Alper KURNAZ | M |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------|-----|------|---------------------------|---------------------|--|-----|------|------------------|---------------------|---|
| C U M A | 17:30-18:20 | BİP | 1802 | Bilgi ve İletişim Tek. II | Uzaktan Eğitim | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 18:30-19:20 | BİP | 1802 | Bilgi ve İletişim Tek. II | Uzaktan Eğitim | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 19:30-20:20 | TDB | 1802 | Türk Dili II | Uzaktan Eğitim | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 20:30-21:20 | TDB | 1802 | Türk Dili II | Uzaktan Eğitim | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 21:30-22:20 | | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | | AŞÇ | 2006 | Mutfak Çeşitleri | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | M |
| | 22:30-23:20 | | | AKADEMİK DANIŞMANLIK | Öğr.Gör.Erhan İŞLEK | | | | | | |

BÖLÜM BAŞKAN V.

Öğr. Gör. Erhan İŞLEK



YÜKSEKOKUL MÜDÜRÜ

Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU

