**2025-2026GÜZ DÖNEMİ AŞÇILIK PROGRAMI I/A HAFTALIK DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **SAAT** | **DERSLİK** | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* |
| 08:30-09:15 |  |  | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Beslenme İlkeleri  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| 09:25- 10:10 |  |  | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Beslenme İlkeleri  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| 10:20-11:05 |  |  | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Gastronomiye Giriş  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| 11:15- 12:00 |  |  | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Gastronomiye Giriş  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| ÖĞLE ARASI | | | | | | |
| 13:00-13:45 |  | Kültürel Çoğrafya  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) |  |  | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| 13:55-14:40 |  | Kültürel Çoğrafya  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) |  |  | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| 14:50-15:35 |  |  |  |  | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| 15:45-16:30 |  |  |  |  | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| 16:40-17:25 |  |  | Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |  |  | Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |
| 17:30-19:10 |  |  | Yabancı Dil 1 (İngilizce)  **Ögr.Gör Fatih Mehmet YİĞİT** | Türk Dili I  **Öğr. Gör. Engin KAVAK**  (Uzaktan Eğitim) |  |  |
| 21:10- 22:40 |  |  |  | Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I  **Öğr. Gör. İlker AKDAĞ**  (Uzaktan Eğitim) |  |  |

**2025-2026 GÜZ DÖNEMİ AŞÇILIK PROGRAMI I/B HAFTALIK DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **SAAT** | **DERSLİK** | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* | *Aşçılık I* |
| 08:30-09:15 |  |  |  | Beslenme İlkeleri  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| 09:25- 10:10 |  |  |  | Beslenme İlkeleri  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| 10:20-11:05 |  |  |  | Gastronomiye Giriş  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| 11:15- 12:00 |  |  |  | Gastronomiye Giriş  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) | Soğuk Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Uluslararası Mutfak Uygulamaları I  **Öğr. Gör. Enver SERBEST**  (Sagalassos Dersliği) |
| ÖĞLE ARASI | | | | | | |
| 13:00-13:45 |  | Kültürel Çoğrafya  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |  |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| 13:55-14:40 |  | Kültürel Çoğrafya  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |  |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| 14:50-15:35 |  |  | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |  |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| 15:45-16:30 |  |  | Mutfak Hizmetleri Uygulamaları 1  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |  |  | Vejeteryan Ve Diyet Mutfak Uygulamaları  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** |
| 16:40-17:25 |  |  | Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |  |  | Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |
| 17:30-19:10 |  |  | Yabancı Dil 1 (İngilizce)  **Ögr.Gör Fatih Mehmet Yiğit** | Türk Dili I  **Öğr. Gör. Engin KAVAK**  (Uzaktan Eğitim) |  |  |
| 21:10- 22:40 |  |  |  | Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I  **Öğr. Gör. İlker AKDAĞ**  (Uzaktan Eğitim) |  |  |

**2025-2026 GÜZ DÖNEMİ AŞÇILIK PROGRAMI II/A HAFTALIK DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **SAAT** | **DERSLİK** | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* |
| 08:30-09:15 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Yiyecek İçecek Stilistiği  Ögr.Gör.Engin PULLUK | Mekan Tasarımı  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) | Mesleki Yabancı Dil(İngilizce)  **Öğr. Gör.Fatih Mehmet YİĞİT** |
| 09:25- 10:10 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Yiyecek İçecek Stilistiği  Ögr.Gör.Engin PULLUK | Mekan Tasarımı  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) | Mesleki Yabancı Dil(İngilizce)  **Öğr. Gör.Fatih Mehmet YİĞİT** |
| 10:20-11:05 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Gastronomi Trendleri  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK**  (Salda Amfisi) | Girişimcilik  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) |  |
| 11:15- 12:00 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** | Gastronomi Trendleri  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK**  (Salda Amfisi) | Girişimcilik  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) |  |
| ÖĞLE ARASI | | | | | | |
| 13:00-13:45 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |  | Mutfak Kazaları ve İlk Yardım  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Salda Amfisi) |  |
| 13:55-14:40 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |  | Mutfak Kazaları ve İlk Yardım  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Salda Amfisi) |  |
| 14:50-15:35 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |  | Restoran Yönetimi  **Öğr. Gör. Bilal KARASAKAL**  (Salda Amfisi) |  |
| 15:45-16:30 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** |  | Restoran Yönetimi  **Öğr. Gör. Bilal KARASAKAL**  (Salda Amfisi) |  |
| 16:40-17:25 |  |  |  |  |  |  |
| 17:30-19:10 |  |  |  |  |  |  |
| 21:00- 22:40 |  |  |  |  |  |  |

**2025-2026 GÜZ DÖNEMİ AŞÇILIK PROGRAMI II/B HAFTALIK DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **SAAT** | **DERSLİK** | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* | *Aşçılık II* |
| 08:30-09:15 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** | Yiyecek İçecek Stilistiği  Ögr.Gör.Engin PULLUK | Mekan Tasarımı  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) | Mesleki Yabancı Dil(İngilizce)  **Öğr. Gör.Fatih Mehmet YİĞİT** |
| 09:25- 10:10 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** | Yiyecek İçecek Stilistiği  Ögr.Gör.Engin PULLUK | Mekan Tasarımı  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) | Mesleki Yabancı Dil(İngilizce)  **Öğr. Gör.Fatih Mehmet YİĞİT** |
| 10:20-11:05 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** | Gastronomi Trendleri  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK**  (Salda Amfisi) | Girişimcilik  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) |  |
| 11:15- 12:00 |  | Yöresel Mutfaklar I  **Öğr. Gör. Anıl ÖRENEK** | Açık Büfe Kokteyl ve Ziyafet Uygulamaları  **Öğr. Gör. Enver SERBEST** | Gastronomi Trendleri  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK**  (Salda Amfisi) | Girişimcilik  **Doç. Dr. Utku ONGUN**  (Sagalassos Dersliği) |  |
| ÖĞLE ARASI | | | | | | |
| 13:00-13:45 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** |  | Mutfak Kazaları ve İlk Yardım  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Salda Amfisi) |  |
| 13:55-14:40 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** |  | Mutfak Kazaları ve İlk Yardım  **Doç.Dr.Utku ONGUN**  (Salda Amfisi) |  |
| 14:50-15:35 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** |  | Restoran Yönetimi  **Öğr. Gör. Bilal KARASAKAL**  (Salda Amfisi) |  |
| 15:45-16:30 |  | Ekmek ve Unlu Mamül Teknolojisi  **Öğr. Gör. Engin PULLUK** | Uluslararası Mutfaklar ve Uygulamaları III  **Öğr. Gör. Anıl ÖRNEK** |  | Restoran Yönetimi  **Öğr. Gör. Bilal KARASAKAL**  (Salda Amfisi) |  |
| 16:40-17:25 |  |  |  |  |  |  |
| 17:30-19:10 |  |  |  |  |  |  |
| 21:00- 22:40 |  |  |  |  |  |  |