

AŞÇILIK PROGRAMI 2026-2027 GÜZ YARIYILI DERS PROGRAMI

Gün	Sıra No	Saat	Ö.G.	1.SINIF			2.SINIF			
				Dersin Adı	T/U	D.N.	Ö.G.	Dersin Adı	T/U	D.N.
Pazartesi	1	08.30-09.15	M.H.	Temel Mutfak Teknikleri I	T	Uygulama Mutfağı				
Pazartesi	2	09.25-10.10	M.H.	Temel Mutfak Teknikleri I	T	Uygulama Mutfağı				
Pazartesi	3	10.20-11.05	M.H.	Temel Mutfak Teknikleri I	T	Uygulama Mutfağı	Y.B.	Yemek Stilişliği ve Fotoğrafçılığı	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Pazartesi	4	11.15-12.00	M.H.	Temel Mutfak Teknikleri I	U	Uygulama Mutfağı	Y.B.	Yemek Stilişliği ve Fotoğrafçılığı	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Pazartesi	5	13.00-13.45	Y.B.	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	T	Uygulama Mutfağı	Ö.O.O.	Türk Mutfak Kültürü	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Pazartesi	6	13.55-14.40	Y.B.	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	T	Uygulama Mutfağı	Ö.O.O.	Türk Mutfak Kültürü	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Pazartesi	7	14.50-15.35	Y.B.	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	T	Uygulama Mutfağı	M.H.	Menü Yönetimi	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Pazartesi	8	15.45-16.30	Y.B.	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	U	Uygulama Mutfağı	M.H.	Menü Yönetimi	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Pazartesi	9	16.40-17.25								
Salı	1	08.30-09.15	M.H.	Beslenme İlkeleri	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)	M.G.	Girişimcilik	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Salı	2	09.25-10.10	M.H.	Beslenme İlkeleri	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)	M.G.	Girişimcilik	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Salı	3	10.20-11.05	M.H.	Gıda Güvenliği ve Hijyen	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)	M.G.	Girişimcilik	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Salı	4	11.15-12.00	M.H.	Gıda Güvenliği ve Hijyen	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)	M.G.	Girişimcilik	U	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Salı	5	13.00-13.45	M.G.	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)				
Salı	6	13.55-14.40	M.G.	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)				
Salı	7	14.50-15.35	M.G.	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)				
Salı	8	15.45-16.30	M.G.	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)				
Salı	9	16.40-17.25								
Çarşamba	1	08.30-09.15								
Çarşamba	2	09.25-10.10								
Çarşamba	3	10.20-11.05					M.G.	İnsan Kaynakları Yönetimi	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Çarşamba	4	11.15-12.00					M.G.	İnsan Kaynakları Yönetimi	T	AMF1 - 0204 (TURİZM)
Çarşamba	5	13.00-13.45					Y.B.	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	6	13.55-14.40					Y.B.	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	7	14.50-15.35					Y.B.	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	8	15.45-16.30					Y.B.	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	U	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	9	16.40-17.25								
Perşembe	1	08.30-09.15	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel				
Perşembe	2	09.25-10.10	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel				
Perşembe	3	10.20-11.05	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel				
Perşembe	4	11.15-12.00	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel				
Perşembe	5	13.00-13.45	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel				
Perşembe	6	13.55-14.40	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel				
Perşembe	7	14.50-15.35	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel				
Perşembe	8	15.45-16.30	M.G.	Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel				
Perşembe	9	16.40-17.25								
Perşembe	10	19.20-20.05					G.A.	Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Perşembe	11	20.15-21.00					G.A.	Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Perşembe	11	21.10-21.55					G.A.	Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Perşembe	12	22.05-22.50					G.A.	Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Cuma	1	08.30-09.15								
Cuma	2	09.25-10.10								
Cuma	3	10.20-11.05	Ö.O.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)				
Cuma	4	11.15-12.00	Ö.O.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	T	AMF1 - 0202 (TURİZM)				
Cuma	5	13.00-13.45								
Cuma	6	13.55-14.40	Ö.O.O.	Soğuk Mutfak ve Mezecilik	T	Uygulama Mutfağı				
Cuma	7	14.50-15.35	Ö.O.O.	Soğuk Mutfak ve Mezecilik	T	Uygulama Mutfağı				
Cuma	8	15.45-16.30	Ö.O.O.	Soğuk Mutfak ve Mezecilik	T	Uygulama Mutfağı				
Cuma	9	16.40-17.25	Ö.O.O.	Soğuk Mutfak ve Mezecilik	U	Uygulama Mutfağı				
Cumartesi	1	08.30-09.15					M.H.	Yöresel Mutfaklar	T	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	2	09.25-10.10					M.H.	Yöresel Mutfaklar	T	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	3	10.20-11.05					M.H.	Yöresel Mutfaklar	T	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	4	11.15-12.00					M.H.	Yöresel Mutfaklar	U	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	5	13.00-13.45					Ö.O.O.	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	T	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	6	13.55-14.40					Ö.O.O.	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	T	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	7	14.50-15.35					Ö.O.O.	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	T	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	8	15.45-16.30					Ö.O.O.	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	U	Uygulama Mutfağı
Cumartesi	9	16.40-17.25								
Pazar	1	08.30-09.15	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel				
Pazar	2	09.25-10.10	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel				
Pazar	3	10.20-11.05	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel				
Pazar	4	11.15-12.00	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel				
Pazar	5	13.00-13.45	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel				
Pazar	6	13.55-14.40	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel				
Pazar	7	14.50-15.35	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel				
Pazar	8	15.45-16.30	Y.B.	Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel				
Pazar	9	16.40-17.25								