**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Kadirli Meslek Yüksekokulu**

**2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Aşçılık Programı (NÖ) 1. Sınıf Haftalık Ders Programı**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08.10-09.00** | **09.10-10.00** | **10.10-11.00** | **11.10-12.00** | **13.10-14.00** | **14.10-15.00** | | **15.10-16.00** | **16.10-17.00** |
| **Pazartesi** |  |  |  |  | YDL101 Yabancı Dil-I/A/  Dr. Öğretim Üyesi Süleyman KÖKSAL  Uzaktan | |  | |  |
| **Salı** |  |  |  |  | TDL101 Türk Dili-I/A/  Öğr. Gör. Ahmet SARPKAYA  Uzaktan | |  | |  |
| **Çarşamba** |  |  |  |  | ATA101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I/A/  Doç. Dr. Burak KOCAOĞLU  Uzaktan | |  | |  |
| **Perşembe** |  |  |  | ISG102/  İş Sağlığı ve Güvenliği/A/Öğr. Gör İnci ANDIRIN  Amfi | KAP106/ Mutfak Ekipmanları /A/  Öğr.Gör. Nevres SEZEN  Derslik-16 | | KAP108/ Yiyecek içecek yönetimi Kontrolü / A/Öğr. Gör. Nevres SEZEN  Derslik-16 | | KAP110/ Yöresel Gıdalar /A/ Öğr.Gör. Nevres SEZEN  Derslik-16 |
| **Cuma** | KAP102/Temel Mutfak Teknikleri II/A/  Öğr.Gör. Gizem YAVAŞ  M1 | | |  |  | KAP114/  Menü Planlama ve Tasarım /A/  Öğr.Gör. Nevres SEZEN  Derslik-16 | KAP112/  Mutfak Organizasyonu /A/ Öğr.Gör. Gizem YAVAŞ  Derslik-16 | | Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü /A / Gizem YAVAŞ  Derslik-16 |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ. OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜM BAŞKANLIĞI…**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Kadirli Meslek Yüksekokulu**

**2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Aşçılık Programı (NÖ) 2. Sınıf Haftalık Ders Programı**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08.10-09.00** | **09.10-10.00** | **10.10-11.00** | **11.10-12.00** | **13.10-14.00** | **14.10-15.00** | | **15.10-16.00** | | **16.10-17.00** | **17.10-18.00** |
| **Pazartesi** |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| **Salı** |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| **Çarşamba** |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| **Perşembe** |  |  |  |  | KAP202/Türk Mutfağı II/A/  Öğr.Gör. Gizem YAVAŞ  M1 | | | KAP216/  Yaratıcı Mutfak Uygulamaları/A/ Öğr.Gör. Gizem YAVAŞ  M1 | | KAP228/ Gastronomi Trendleri /A/  Öğr.Gör. Gizem YAVAŞ  M1 | YON202/  Yönlendirilmiş Çalışma II/A/ Öğr.Gör. Gizem YAVAŞ  Derslik-14 |
| **Cuma** | KAP220/  İçecek Kültürü /A/  Öğr.Gör. Nevres SEZEN  Derslik-14 | KAP204/Dünya Mutfağı II/A/  Öğr.Gör. Nevres SEZEN  M1 | | Vejetaryen Mutfağı / A /Öğr. Gör. Nevres SEZEN  M1 | KAP214/  Yemek Stilistliği /A/ Öğr.Gör. Nevres SEZEN  M1 | KAP206/ Mutfak Yönetimi ve Yiyecek Üretimi /A/  Öğr.Gör. Gizem YAVAŞ  Derslik-14 |  | |  | | YON202/  Yönlendirilmiş Çalışma II/A/ Öğr.Gör. Nevres Derslik-14 |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ. OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜM BAŞKANLIĞI…**