

SINDIRGI MESLEK YÜKSEKOKULU
2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
GÜZ YARIYILI AŞÇILIK DERS PROGRAMI (1. SINIF)

PROGRAM					
Saat	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30-09:15		Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (D 105)			
09:25-10:10	Hijyen ve Sanitasyon Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 106)	Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (D 105)	Yiyecek-İçecek Tarihi ve Kültürü Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 103)		Türk Mutfak Kültürü Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK (Derslik 103)
10:20-11:05	Hijyen ve Sanitasyon Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 106)	Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (D 105)	Yiyecek-İçecek Tarihi ve Kültürü Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 103)		Türk Mutfak Kültürü Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK (Derslik 103)
11:15-12:00	Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 103)	Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (D 105)	Yiyecek-İçecek Tarihi ve Kültürü Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 103)	A.İ.İ.T Öğretmen İbrahim TOKDAM (Uzaktan)	Türk Mutfak Kültürü Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK (Derslik 103)
12:30-13:15	Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 103)			A.İ.İ.T Öğretmen İbrahim TOKDAM (Uzaktan)	Türk Mutfak Kültürü Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK (Derslik 103)
13:25-14:10	Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 103)	Yabancı Dil I Öğr. Gör. Erdoğan ÖZEL (Uzaktan)	Türk Dili I Öğr. Gör. Fatma DEMİR (Uzaktan)		
14:20-15:05	Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 103)	Yabancı Dil I Öğr. Gör. Erdoğan ÖZEL (Uzaktan)	Türk Dili I Öğr. Gör. Fatma DEMİR (Uzaktan)	Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK (Derslik 105)	
15:15-16:00				Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK (Derslik 105)	
16:10-16:55				Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK (Derslik 105)	

SINDIRGI MESLEK YÜKSEKOKULU
2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
GÜZ YARIYILI AŞÇILIK DERS PROGRAMI (2. SINIF)

PROGRAM					
Saat	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30-09:15					
09:25-10:10		Gastronomide Ürün Geliştirme (D104) Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	Yiyecek-İçecek Servisi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (Derslik 104)		
10:20-11:05		Gastronomide Ürün Geliştirme (D104) Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	Yiyecek-İçecek Servisi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (Derslik 104)		
11:15-12:00		Gastronomide Ürün Geliştirme (D104) Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	Yiyecek-İçecek Servisi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (Derslik 104)		
12:30-13:15	İş Sağlığı ve Güvenliği Öğr. Gör. Nebahattin UÇAR (AMFİ)	Gastronomide Ürün Geliştirme (D104) Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	Yiyecek-İçecek Servisi Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (Derslik 104)	Mesleki İngilizce Öğr. Gör. Erdoğan ÖZEL (Derslik 105)	
13:25-14:10	İş Sağlığı ve Güvenliği Öğr. Gör. Nebahattin UÇAR (AMFİ)	Gastronomide Güncel Konular (D104) Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	Yöresel Mutfak Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 105)	Mesleki İngilizce Öğr. Gör. Erdoğan ÖZEL (Derslik 105)	
14:20-15:05		Gastronomide Güncel Konular (D104) Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	Yöresel Mutfak Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 105)		
15:15-16:00	Genel Turizm Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 102)	Gıda Mevzuatı Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (D101)	Yöresel Mutfak Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 105)		
16:10-16:55	Genel Turizm Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 102)	Gıda Mevzuatı Dr. Öğr. Üyesi Dilek ÇOŞAN (D101)	Yöresel Mutfak Öğr. Gör. Vahide OFLAZ (Derslik 105)		