

**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI**  
**2. SINIF (A)**

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00 - 08:50					
09:00 - 09:50	TÜRK MUTFAK UYG. VE TEKN. Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı				OSMANLI SARAY MUTFAĞI Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL Aşçılık Mutfağı
10:00 - 10:50	TÜRK MUTFAK UYG. VE TEKN. Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı				OSMANLI SARAY MUTFAĞI Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL Aşçılık Mutfağı
11:00 - 11:50	TÜRK MUTFAK UYG. VE TEKN. Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı		DANIŞMANLIK	DANIŞMANLIK	OSMANLI SARAY MUTFAĞI Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL Aşçılık Mutfağı
13:00 - 13:50	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2 Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı	YEMEK SÜSLEME SANATI Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL Aşçılık Mutfağı	DÜNYA MUTFAK UYG. VE TEKN. 2 Öğr. Gör. Dr. Hami ÜNLÜ Aşçılık Mutfağı		VEJETARYEN MUTFAĞI Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhun APAK Aşçılık Mutfağı
14:00 - 14:50	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2 Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı	YEMEK SÜSLEME SANATI Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL Aşçılık Mutfağı	DÜNYA MUTFAK UYG. VE TEKN. 2 Öğr. Gör. Dr. Hami ÜNLÜ Aşçılık Mutfağı		VEJETARYEN MUTFAĞI Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhun APAK Aşçılık Mutfağı
15:00 - 15:50	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2 Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı	YEMEK SÜSLEME SANATI Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL Aşçılık Mutfağı	DÜNYA MUTFAK UYG. VE TEKN. 2 Öğr. Gör. Dr. Hami ÜNLÜ Aşçılık Mutfağı		VEJETARYEN MUTFAĞI Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhun APAK Aşçılık Mutfağı
16:00 - 16:50	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2 Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı		DÜNYA MUTFAK UYG. VE TEKN. 2 Öğr. Gör. Dr. Hami ÜNLÜ Aşçılık Mutfağı		