

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00 - 08:50					
09:00 - 09:50					
10:00 - 10:50	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ Dr. Öğr. Üyesi Özlem YILMAZ Derslik: B-08	MUTFAK EKİPMANLARI Dr. Öğr. Üyesi Halil İbrahim KAYA Derslik: Z-12	GASTRONOMİ TURİZMİ Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhan APAK Derslik: B-08		
11:00 - 11:50					
13:00 - 13:50					
14:00 - 14:50	DÜNYA MUTFAĞI UYGULAMALARI 1 (A) Öğr. Gör. Dr. Hami ÜNLÜ Aşçılık Mutfağı	GIDA HİJYENİ Dr. Öğr. Üyesi Özlem YILMAZ Derslik: Z-12	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ Aşçılık Mutfağı	PASTA TATLI ÜRETİM TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL Aşçılık Mutfağı	
15:00 - 15:50					
16:00 - 16:50					ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS