AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MYO HAFTALIK DERS PROGRAMI
2026 - 2027 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ

		PROGRAM: AŞÇILIK NÖ -İÖ (1. SINIF ALTTAN ALANLAR)		(1. SINIF YENİ MÜFREDAT)		PROGRAM: AŞÇILIK NÖ -İÖ (2. SINIF ALTTAN ALANLAR)	112-210	(2. SINIF YENİ MÜFREDAT)	
	SAAT	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK
PAZARTESİ	8:30					PİŞİRME YÖNTEMLERİ II - ALİ METE KARA	SINAV	MUTFAK UYGULAMALARI II - ALİ METE KARA	210-UYG.ATÖL.
	9:30			(S) MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ-HÜMEYRA TÖRE BAŞAT	112	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II - ALİ METE KARA	SINAV	MUTFAK UYGULAMALARI II - ALİ METE KARA	210-UYG.ATÖL.
	10:30	GENEL TURİZM - HÜMEYRA TÖRE BAŞAT	SINAV	(S) MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ-HÜMEYRA TÖRE BAŞAT	112	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II - ALİ METE KARA	SINAV	MUTFAK UYGULAMALARI II - ALİ METE KARA	210-UYG.ATÖL.
	11:30	GENEL TURİZM - HÜMEYRA TÖRE BAŞAT	SINAV	(S) MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ-HÜMEYRA TÖRE BAŞAT	112	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II - ALİ METE KARA	SINAV	MUTFAK UYGULAMALARI II - ALİ METE KARA	210-UYG.ATÖL.
	13:00					PİŞİRME YÖNTEMLERİ II - ALİ METE KARA	SINAV	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ - ALİ METE KARA	210-UYG.ATÖL.
	14:00					ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ - ALİ METE KARA	SINAV	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ - ALİ METE KARA	210-UYG.ATÖL.
	15:00					ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ - ALİ METE KARA	SINAV	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ - ALİ METE KARA	210-UYG.ATÖL.
	16:00					ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ - ALİ METE KARA	SINAV	MESLEKİ YABANCI DİL I - SEDA YALÇIN	210
	17:00								
	SAAT	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK
SALI	8:30	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ - ERDAL ÖZER	SINAV						
	9:30	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ - ERDAL ÖZER	SINAV	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON-ERDAL ÖZER	213	(S) İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜV. - ABDİ ATILGAN	SINAV	MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ - ALİ METE KARA	210
	10:30	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ - ERDAL ÖZER	SINAV	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON-ERDAL ÖZER	213	(S) İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜV. - ABDİ ATILGAN	SINAV	MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ - ALİ METE KARA	210
	11:30	BİLGİ VE İLETİŞİM TEK. I	UES_CANLI	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON-ERDAL ÖZER	213			MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ - ALİ METE KARA	210
	13:00	TÜRK DİLİ I	UE_LAB_1	TÜRK DİLİ I	UE_LAB_1			(S) GASTRONOMİ VE MEDYA - ERDAL ÖZER	210
	14:00			(S) MUTFAKTA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ- ALİ METE KARA	112			(S) GASTRONOMİ VE MEDYA - ERDAL ÖZER	210
	15:00			(S) MUTFAKTA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ- ALİ METE KARA	112			(S) GASTRONOMİ VE MEDYA - ERDAL ÖZER	210
	16:00			(S) MUTFAKTA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ- ALİ METE KARA	112				
	17:00								
	SAAT	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK
ÇARŞAMBA	8:30								
	9:30	KONUK İLETİŞİMİ - HATİCE YILMAZ	SINAV	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ-HATİCE YILMAZ	112	(S) GİRİŞİMCİLİK - HATİCE YILMAZ	SINAV	YİY. İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ - ERKAN ÇELİK	105-BİLG.LAB 2
	10:30	KONUK İLETİŞİMİ - HATİCE YILMAZ	SINAV	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ-HATİCE YILMAZ	112	(S) GİRİŞİMCİLİK - HATİCE YILMAZ	SINAV	YİY. İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ - ERKAN ÇELİK	105-BİLG.LAB 2
	11:30	KONUK İLETİŞİMİ - HATİCE YILMAZ	SINAV	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ-HATİCE YILMAZ	112			YİY. İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ - ERKAN ÇELİK	105-BİLG.LAB 2
	13:00	(S) İLK YARDIM - ERKAN ÇELİK	SINAV	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA-ERKAN ÇELİK	207	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU - ERKAN ÇELİK	SINAV	GASTRONOMİDE GÜNCEL SOR. VE YAK. - TANSU ÇELİK	210
	14:00	(S) İLK YARDIM - ERKAN ÇELİK	SINAV	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA-ERKAN ÇELİK	207	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU - ERKAN ÇELİK	SINAV	GASTRONOMİDE GÜNCEL SOR. VE YAK. - TANSU ÇELİK	210
	15:00			BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA-ERKAN ÇELİK	207				
	16:00								
	17:00								
	SAAT	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK
PERŞEMBE	8:30	ATATÜRK İLK. İNK. TAR. I	UE_LAB_4	ATATÜRK İLK. İNK. TAR. I	UE_LAB_4	MUTFAK ÜRÜNLERİ - TANSU ÇELİK	SINAV	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI - TANSU ÇELİK	210-UYG.ATÖL.
	9:30	MUTFAK PLANLAMA - ERKAN ÇELİK	SINAV			MUTFAK ÜRÜNLERİ - TANSU ÇELİK	SINAV	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI - TANSU ÇELİK	210-UYG.ATÖL.
	10:30	MUTFAK PLANLAMA - ERKAN ÇELİK	SINAV			MUTFAK ÜRÜNLERİ - TANSU ÇELİK	SINAV	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI - TANSU ÇELİK	210-UYG.ATÖL.
	11:30	MUTFAK PLANLAMA - ERKAN ÇELİK	SINAV			MUTFAK ÜRÜNLERİ - TANSU ÇELİK	SINAV	(S) PASTACILIK VE HAMUR İŞLERİ - TANSU ÇELİK	210-UYG.ATÖL.
	13:00					SOĞUK MUTFAK - TANSU ÇELİK	SINAV	(S) PASTACILIK VE HAMUR İŞLERİ - TANSU ÇELİK	210-UYG.ATÖL.
	14:00					SOĞUK MUTFAK - TANSU ÇELİK	SINAV	(S) PASTACILIK VE HAMUR İŞLERİ - TANSU ÇELİK	210-UYG.ATÖL.
	15:00					SOĞUK MUTFAK - TANSU ÇELİK	SINAV		
	16:00					SOĞUK MUTFAK - TANSU ÇELİK	SINAV		
	17:00								
	SAAT	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK
CUMA	8:30								
	9:30							MESLEKİ YABANCI DİL I - SEDA YALÇIN	210
	10:30							MESLEKİ YABANCI DİL I - SEDA YALÇIN	210
	11:30	YABANCI DİL I	UES_CANLI	YABANCI DİL I	UES_CANLI				
	13:00	MUTFAK ORGANİZASYONU - TANSU ÇELİK	SINAV	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-TANSU ÇELİK	112-UYG.ATÖL.				
	14:00	MUTFAK ORGANİZASYONU - TANSU ÇELİK	SINAV	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-TANSU ÇELİK	112-UYG.ATÖL.				
	15:00			TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-TANSU ÇELİK	112-UYG.ATÖL.				
	16:00			TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-TANSU ÇELİK	112-UYG.ATÖL.				
	17:00								
	SAAT	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 1. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK	Normal Öğretim 2. Sınıf	DERSLİK
CUMARTESİ	8:30	ATATÜRK İLK. İNK. TAR. I	FORUM	ATATÜRK İLK. İNK. TAR. I	FORUM				
	9:30								
	10:30								
	11:30	BİLGİ VE İLETİŞİM TEK. I	FORUM						
	13:00	TÜRK DİLİ I	FORUM	TÜRK DİLİ I	FORUM				
	14:00								
	15:00								
	16:00	YABANCI DİL I	FORUM	YABANCI DİL I	FORUM				
	17:00								