

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
MİLAS MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI
AZAMİ ÖĞRENİM SÜRESİ TESPİT VE UYGULAMA KOMİSYONU

1. EK SINAV PROGRAMI

DERSİN KODU	OPTİK KODU	SINIF	YY	DERSİN ADI	ÖĞRETİM ELEMANI	SINAV TARİHİ	SINAV SAATİ	DERSLİK
ATB 1801		1	1	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I		2.09.2026	11:00-12:00	LAB.104
TDB 1801		1	1	TÜRK DİLİ I		2.09.2026	13:00-14:00	LAB.104
YDB 1801		1	1	YABANCI DİL I(İNGİLİZCE I)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	2.09.2026	14:00-16:00	210
YDB 1803		1	1	YABANCI DİL I(ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	2.09.2026	14:00-16:00	210
AŞÇ 1007		1	1	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	09:00	211
AŞÇ 1511		1	1	MUTFAK ORGANİZASYONU	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	3.09.2026	09:00	211
AŞÇ 1513		1	1	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	09:30	211
AŞÇ 1517		1	1	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	3.09.2026	09:30	211
AŞÇ 1515		1	1	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	09:00	211
İSG 1901		1	1	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ		2.09.2026	14:00-15:00	LAB.104
İKR 1901		1	1	CATERİNG HİZMETLERİ	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	3.09.2026	10:00	211
ATB 1802		1	2	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II		2.09.2026	11:00-12:00	LAB.104
TDB 1802		1	2	TÜRK DİLİ II		2.09.2026	13:00-14:00	LAB.104
YDB 1802		1	2	YABANCI DİL II(İNGİLİZCE II)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	2.09.2026	14:00-16:00	210
YDB 1804		1	2	YABANCI DİL I(ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	2.09.2026	14:00-16:00	210
AŞÇ 1008		1	2	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	10:00	211
AŞÇ 1012		1	2	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	08:30	211
AŞÇ 1504		1	2	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	3.09.2026	10:30	211
AŞÇ1010		1	2	MUTFAK PLANLAMA	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	09:30	211
AŞÇ 1508		1	2	HİJYEN VE SANİTASYON	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	10:00	211
AŞÇ 1510		1	2	MENÜ PLANLAMA	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	10:30	211
AŞÇ 2011		2	3	SOĞUK MUTFAK	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	13:00	211
AŞÇ 2013		2	3	MUTFAK ÜRÜNLERİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	11:00	211
YDB 2807		2	3	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	3.09.2026	13:30	210
YDB 2809		2	3	MESLEKİ YABANCI DİL I (ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	3.09.2026	13:30	210
YDB 2931		2	3	II.YABANCI DİL I (ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	3.09.2026	14:00	210
YDB 2929		2	3	II. YABANCI DİL I(İNGİLİZCE I)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	3.09.2026	14:00	210
AŞÇ 2505		2	3	TÜRK MUTFAĞI	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	10:30	211
AŞÇ 2509		2	3	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	14:30	211
AŞÇ 2513		2	3	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	11:00	211
AŞÇ 2511		2	3	YEMEK SOSYOLOJİSİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	11:30	211
AŞÇ 2503		2	3	YÖRESEL MUTFAKLAR	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	3.09.2026	11:00	211
AŞÇ 2014		2	4	DÜNYA MUTFAKLARI	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	13:30	211
AŞÇ 2012		2	4	PASTANE ÜRÜNLERİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	13:00	211
YDB 2808		2	4	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	3.09.2026	14:30	210
YDB 2810		2	4	MESLEKİ YABANCI DİL II (ALMANCA II)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	3.09.2026	14:30	210
YDB 2932		2	4	II.YABANCI DİL II (ALMANCA II)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	3.09.2026	15:00	210
YDB 2930		2	4	II. YABANCI DİL II(İNGİLİZCE II)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	3.09.2026	15:00	210
AŞÇ 2510		2	4	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	1.09.2026	11:30	211
AŞÇ 2512		2	4	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	3.09.2026	11:30	211
AŞÇ 2522		2	4	MUĞLA MUTFAĞI	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	13:30	211
AŞÇ 2518		2	4	VEJETERİYAN MUTFAK	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	31.08.2026	14:00	211

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
MİLAS MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI
AZAMI ÖĞRENİM SÜRESİ TESPİT VE UYGULAMA KOMİSYONU

2. EK SINAV PROGRAMI

DERSİN KODU	OPTİK KODU	SINIF	YY	DERSİN ADI	ÖĞRETİM ELEMANI	SINAV TARİHİ	SINAV SAATİ	DERSLİK
ATB 1801		1	1	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I		16.09.2026	11:00-12:00	LAB.104
TDB 1801		1	1	TÜRK DİLİ I		16.09.2026	13:00-14:00	LAB.104
YDB 1801		1	1	YABANCI DİL I(İNGİLİZCE I)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	16.09.2026	14:00-16:00	210
YDB 1803		1	1	YABANCI DİL I(ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	16.09.2026	14:00-16:00	210
AŞÇ 1007		1	1	PIŞIRMA YÖNTEMLERİ I	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	09:00	211
AŞÇ 1511		1	1	MUTFAK ORGANİZASYONU	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	17.09.2026	09:00	211
AŞÇ 1513		1	1	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	09:30	211
AŞÇ 1517		1	1	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	17.09.2026	09:30	211
AŞÇ 1515		1	1	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	15.09.2026	09:00	211
İSG 1901		1	1	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ		16.09.2026	14:00-15:00	LAB.104
İKR 1901		1	1	CATERİNG HİZMETLERİ	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	17.09.2026	10:00	211
ATB 1802		1	2	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II		16.09.2026	11:00-12:00	LAB.104
TDB 1802		1	2	TÜRK DİLİ II		16.09.2026	13:00-14:00	LAB.104
YDB 1802		1	2	YABANCI DİL II(İNGİLİZCE II)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	16.09.2026	14:00-16:00	210
YDB 1804		1	2	YABANCI DİL II(ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	16.09.2026	14:00-16:00	210
AŞÇ 1008		1	2	PIŞIRMA YÖNTEMLERİ II	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	10:00	211
AŞÇ 1012		1	2	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	08:30	211
AŞÇ 1504		1	2	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	17.09.2026	10:30	211
AŞÇ1010		1	2	MUTFAK PLANLAMA	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	17.09.2026	09:30	211
AŞÇ 1508		1	2	HİJYEN VE SANİTASYON	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	17.09.2026	10:00	211
AŞÇ 1510		1	2	MENÜ PLANLAMA	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	10:30	211
AŞÇ 2011		2	3	SOĞUK MUTFAK	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	15.09.2026	13:00	211
AŞÇ 2013		2	3	MUTFAK ÜRÜNLERİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	11:00	211
YDB 2807		2	3	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	17.09.2026	13:30	210
YDB 2809		2	3	MESLEKİ YABANCI DİL I (ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	17.09.2026	13:30	210
YDB 2931		2	3	II.YABANCI DİL I (ALMANCA I)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	17.09.2026	14:00	210
YDB 2929		2	3	II. YABANCI DİL I(İNGİLİZCE I)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	17.09.2026	14:00	210
AŞÇ 2505		2	3	TÜRK MUTFAĞI	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	15.09.2026	10:30	211
AŞÇ 2509		2	3	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	15.09.2026	14:30	211
AŞÇ 2513		2	3	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	15.09.2026	11:00	211
AŞÇ 2511		2	3	YEMEK SOSYOLOJİSİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	11:30	211
AŞÇ 2503		2	3	YÖRESEL MUTFAKLAR	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	17.09.2026	11:00	211
AŞÇ 2014		2	4	DÜNYA MUTFAKLARI	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	15.09.2026	13:30	211
AŞÇ 2012		2	4	PASTANE ÜRÜNLERİ	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	13:00	211
YDB 2808		2	4	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	17.09.2026	14:30	210
YDB 2810		2	4	MESLEKİ YABANCI DİL II (ALMANCA II)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	17.09.2026	14:30	210
YDB 2932		2	4	II.YABANCI DİL II (ALMANCA II)	Öğr. Gör. Dr. Vedat Martin İNCE	17.09.2026	15:00	210
YDB 2930		2	4	II. YABANCI DİL II(İNGİLİZCE II)	Öğr. Gör. Emel ŞİVEROĞLU	17.09.2026	15:00	210
AŞÇ 2510		2	4	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	Öğr. Gör. Hilal BAŞTÜRK	15.09.2026	11:30	211
AŞÇ 2512		2	4	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖNER	17.09.2026	11:30	211
AŞÇ 2522		2	4	MUĞLA MUTFAĞI	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	13:30	211
AŞÇ 2518		2	4	VEJETERYAN MUTFAK	Öğr. Gör. Arzu KAPLAN	14.09.2026	14:00	211

T.C.

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

MİLAS MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

2025/2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI SONUNDA AZAMI ÖĞRENİM SÜRESİNİ DOLDURAN VE BAŞVURUYA BAĞLI OLMADAN
KENDİLERİNE 2 EK SINAV HAKKI TANINAN ÖĞRENCİ LİSTESİ

SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
1	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533001	EM** YA***			
					AŞÇ 1511	MUTFAK ORGANİZASYONU	TT
					AŞÇ 1513	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	TT
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	TT
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	FF
					AŞÇ 1504	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	FF
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	TT
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	TT
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	TT
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	TT
					AŞÇ 2509	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	TT
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAK	İLK DEFA
					YDB 2931	II.YABANCI DİL I (ALMANCA I)	TT
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	TT
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
2	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533006	AH*** DO***			
					AŞÇ 1511	MUTFAK ORGANİZASYONU	TT
					AŞÇ 1513	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	TT
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	TT
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	FF
					AŞÇ 1504	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	FF
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	TT
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	TT
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	TT
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	TT
					AŞÇ 2509	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	TT
					YDB 2931	II.YABANCI DİL I (ALMANCA I)	TT
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAK	İLK DEFA
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	TT
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
3	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533019	ES** PÜ***			
					ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	TT
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	FF
					ATB 1802	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II	FF
					YDB 1802	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	FF
					AŞÇ 1510	MENÜ PLANLAMA	FF
					AŞÇ2509	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA

4	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533021	SE****Y ÖZ****K			
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	TT
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	TT
					YDB2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	TT
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	FF
					AŞÇ 2514	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	TT
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	TT
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	TT
					YDB 2832	II. YABANCI DİL ALMANCA II	TT
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
5	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533026	MU**** EZ Ç****			
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	FF
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	FF
					AŞÇ 1508	HÜYEN VE SANİTASYON	TT
					YDB 1802	İNGİLİZCE II	FF
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	İLK DEFA
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2505	TÜRK MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	İLK DEFA
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
6	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533028	MEH**** KO****R	ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	TT
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	FF
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	TT
					YDB 2810	MESLEKİ YABANCI DİL II (ALMANCA II)	FF
					YDB 2929	II. YABANCI DİL İNGİLİZCE I	TT
					AŞÇ 2514	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	FF
					YDB2930	II. YABANCI DİL İNGİLİZCE II	FF
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	TT
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	TT
7	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533039	RA**** U**Z	YDB 2810	MESLEKİ YABANCI DİL II (ALMANCA II)	FF
8	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533051	MU*****A KA****AŞ	ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	TT
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	TT
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	FF
					AŞÇ 1510	MENÜ PLANLAMA	TT
					AŞÇ 1508	HÜYEN VE SANİTASYON	FF
					ATB 1802	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II	FF
					TDB 1802	TÜRK DİLİ II	FF
					YDB 1802	İNGİLİZCE II	FF
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	TT
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	TT
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	TT
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	TT
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	TT
					YDB 2931	II YABANCI DİL ALMANCA I	TT
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	FF
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA

SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
9	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533057	ME***NUR D**			
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	FF
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	TT
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	TT
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	TT
					AŞÇ 2509	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	TT
					YDB 2931	II.YABANCI DİL ALMANCA I	TT
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	TT
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	TT
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	TT
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
10	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533058	Bİ*** BEK***			
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ2532	MESLEK STAJI (25 İŞ GÜNÜ)	KK
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
11	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533068	BEY** AL***İR	ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	FF
					AŞÇ 1513	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	TT
					TDB 1802	TÜRK DİLİ I	FF
					AŞÇ 1510	MENÜ PLANLAMA	FD
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	İLK DEFA
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2809	MESLEKİ YABANCI DİL I (ALMANCA I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2505	TÜRK MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	İLK DEFA
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2810	MESLEKİ YABANCI DİL II (ALMANCA II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
12	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533075	UM***AN AS***	ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	FF
					YDB 1801	YABANCI DİL II(İNGİLİZCE I)	FF
					AŞÇ 1007	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	TT
					AŞÇ 1511	MUTFAK ORGANİZASYONU	TT
					AŞÇ 1513	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	TT
					AŞÇ 1517	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	TT
					İSG 1901	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	FF
					İKR 1901	CATERİNG HİZMETLERİ	TT
					ATB 1802	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II	TT
					YDB 1802	YABANCI DİL II(İNGİLİZCE II)	FF
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	TT
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	TT
					AŞÇ1504	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	TT
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	İLK DEFA
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2505	TÜRK MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	İLK DEFA
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA

					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
13	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533077	FAT** İLA*** KOR***Z	ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	TT
					TDB 1801	TÜRK DİLİ I	FF
					YDB 1802	YABANCI DİL I(ALMANCA I)	FF
					AŞÇ 1007	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	TT
					AŞÇ 1511	MUTFAK ORGANİZASYONU	TT
					AŞÇ 1513	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	TT
					AŞÇ 1517	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	TT
					İSG 1901	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	FF
					İKR 1901	CATERİNG HİZMETLERİ	TT
					ATB 1802	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II	İLK DEFA
					TDB 1802	TÜRK DİLİ I	İLK DEFA
					YDB 1802	YABANCI DİL II(İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	İLK DEFA
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	İLK DEFA
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	İLK DEFA
					AŞÇ1504	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	İLK DEFA
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2505	TÜRK MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	İLK DEFA
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
14	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533079	FUL** BA***			
					ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	İLK DEFA
					TDB 1801	TÜRK DİLİ I	İLK DEFA
					YDB 1802	YABANCI DİL I(ALMANCA I)	İLK DEFA
					AŞÇ 1007	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	İLK DEFA
					AŞÇ 1511	MUTFAK ORGANİZASYONU	İLK DEFA
					AŞÇ 1513	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 1517	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	İLK DEFA
					İSG 1901	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İLK DEFA
					İKR 1901	CATERİNG HİZMETLERİ	İLK DEFA
					ATB 1802	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II	İLK DEFA
					TDB 1802	TÜRK DİLİ I	İLK DEFA
					YDB 1802	YABANCI DİL II(İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	İLK DEFA
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	İLK DEFA
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	İLK DEFA
					AŞÇ1504	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	İLK DEFA
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2505	TÜRK MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	İLK DEFA
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2808	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU

15	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	22253381	CE*** SUL*** ÇİF***			
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2810	MESLEKİ YABANCI DİL II (ALMANCA II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
16	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533088	ME**** GE****			
					ATB 1801	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II	İLK DEFA
					TDB 1801	TÜRK DİLİ I	İLK DEFA
					YDB 1802	YABANCI DİL I (ALMANCA I)	İLK DEFA
					AŞÇ 1007	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	İLK DEFA
					AŞÇ 1511	MUTFAK ORGANİZASYONU	İLK DEFA
					AŞÇ 1513	BESLEMENİN TEMEL İLKELERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 1517	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	İLK DEFA
					İSG 1901	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İLK DEFA
					İKR 1901	CATERİNG HİZMETLERİ	İLK DEFA
					ATB 1802	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ II	İLK DEFA
					TDB 1802	TÜRK DİLİ I	İLK DEFA
					YDB 1802	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	İLK DEFA
					AŞÇ 1008	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	İLK DEFA
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	İLK DEFA
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	İLK DEFA
					AŞÇ1504	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2011	SOĞUK MUTFAK	İLK DEFA
					AŞÇ 2013	MUTFAK ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2809	MESLEKİ YABANCI DİL I (ALMANCA I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2505	TÜRK MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2511	YEMEK SOSYOLOJİSİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2503	YÖRESEL MUTFAKLAR	İLK DEFA
					AŞÇ 2014	DÜNYA MUTFAKLARI	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					YDB 2810	MESLEKİ YABANCI DİL II (ALMANCA II)	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
17	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533501	BE*** A***			
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	İLK DEFA
					AŞÇ1010	MUTFAK PLANLAMA	İLK DEFA
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2505	TÜRK MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2513	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
18	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533502	TUĞ** AL***			
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK
					YDB 2807	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	İLK DEFA
					AŞÇ 2012	PASTANE ÜRÜNLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2510	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2512	GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	İLK DEFA
					AŞÇ 2522	MUĞLA MUTFAĞI	İLK DEFA
					AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	İLK DEFA
SIRA	BÖLÜM	PROGRAM	ÖĞRENCİ NUMARASI	ADI SOYADI	D.KODU	DERSİN ADI	NOTU
19	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533064	YU*** EM** ER***K			
					ATB 1802	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ	TT
20	OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ	AŞÇILIK	222533070	GAM** UY***	AŞÇ 2518	VEJETERYAN MUTFAK	TT
					AŞÇ 1012	MESLEK STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	KK