

Aşçılık N.Ö-2024-2025 Guz Yarıyılı Haftalık Ders Programı

Gün	Saat	1.SINIF	2.SINIF	3.SINIF	4.SINIF
Pztsi	8:15	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ S. Z. B. B101	İşl. Mes. Eği. Selim ÇAKAR GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	9:15	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ S. Z. B. B101	İşl. Mes. Eği. Selim ÇAKAR GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	10:15	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ S. Z. B. B101	İşl. Mes. Eği. Selim ÇAKAR GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	11:15	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ S. Z. B. B101	İşl. Mes. Eği. Selim ÇAKAR GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	12:15				
	13:15	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ S. Z. B. B101	İşl. Mes. Eği. Selim ÇAKAR GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	14:15	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ S. Z. B. B101	İşl. Mes. Eği. Selim ÇAKAR GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	15:15	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ S. Z. B. B101			
16:15	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ S. Z. B. B101				
Salı	8:15				
	9:15	İNGİLİZCE I Murat ŞENER AMFİ B			
	10:15	İNGİLİZCE I Murat ŞENER AMFİ B	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	11:15	İNGİLİZCE I Murat ŞENER AMFİ B	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	12:15				
	13:15	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Ercan POLAT B101	KONUKLA İLETİŞİM S. Z. B. UZEM-1		
	14:15	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Ercan POLAT B101	KONUKLA İLETİŞİM S. Z. B. UZEM-1		
	15:15	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI Selim ÇAKAR BL-3	MUTFAK KÜLTÜRÜ Ercan POLAT UZEM-1		
16:15	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI Selim ÇAKAR BL-3	MUTFAK KÜLTÜRÜ Ercan POLAT UZEM-1			
Çarş	8:15	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. S. Z. B. GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	9:15	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. S. Z. B. GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	10:15	GENEL TURİZM İ. Cemal GENÇAY B101	İşl. Mes. Eği. S. Z. B. GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	11:15	GENEL TURİZM İ. Cemal GENÇAY B101	İşl. Mes. Eği. S. Z. B. GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	12:15				
	13:15	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Ayşe ERYAMAN UZEM-1	İşl. Mes. Eği. Sinan KESKİN GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	14:15	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I Ayşe ERYAMAN UZEM-1	İşl. Mes. Eği. Sinan KESKİN GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		

	15:15	TÜRK DİLİ I Erdal BARAN UZEM-2			
	16:15	TÜRK DİLİ I Erdal BARAN UZEM-2			
Perş	8:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	9:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	10:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	11:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	12:15				
	13:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	14:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101	İşl. Mes. Eği. Ercan POLAT GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
	15:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101			
	16:15	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI Sinan KESKİN B101			
	Cuma	8:15	UNLU MAMÜLLER VE EKMEÇİLİK Ercan POLAT B101	İşl. Mes. Eği. Sinan KESKİN GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I	
9:15		UNLU MAMÜLLER VE EKMEÇİLİK Ercan POLAT B101	İşl. Mes. Eği. Sinan KESKİN GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
10:15		UNLU MAMÜLLER VE EKMEÇİLİK Ercan POLAT B101	İşl. Mes. Eği. Sinan KESKİN GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
11:15		UNLU MAMÜLLER VE EKMEÇİLİK Ercan POLAT B101	İşl. Mes. Eği. Sinan KESKİN GASTRONOMİ ATÖLYESİ-I		
12:15					
13:15		UNLU MAMÜLLER VE EKMEÇİLİK Ercan POLAT B101	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ Sinan KESKİN UZEM-1		
14:15		UNLU MAMÜLLER VE EKMEÇİLİK Ercan POLAT B101	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ Sinan KESKİN UZEM-1		
15:15		TEMEL BESLENME İLKELERİ S. Z. B. B101			
16:15	TEMEL BESLENME İLKELERİ S. Z. B. B101				
Ctsi	8:15				
	9:15				
	10:15				
	11:15				
	12:15				
	13:15				
	14:15				
	15:15				
	16:15				