

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI I SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45		ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)		
2	09:00	09:45	OTEL İŞLETMECİLİĞİ Öğr. Gör. M. İŞ (D-103)	ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)		
3	10:00	10:45	TÜRK DİLİ-II Öğr. Gör. M. KARABACAK (D-101)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ Öğr. Gör. M. İŞ (D-103)	ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	ÜLKELER VE KÜLTÜRLERİ Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-103)
4	11:00	11:45	TÜRK DİLİ-II Öğr. Gör. M. KARABACAK (D-101)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ Öğr. Gör. M. İŞ (D-103)	ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	ÜLKELER VE KÜLTÜRLERİ Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-103)
5	13:00	13:45	YABANCI DİL-II Okt. H. KIZILKAYA (D-102)	GENEL MUHASEBE Öğr. Gör. O. GARIP (D-103)	TURİZM COĞRAFYASI Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-103)	
6	14:00	14:45	YABANCI DİL-II Okt. H. KIZILKAYA (D-102)	GENEL MUHASEBE Öğr. Gör. O. GARIP (D-103)	TURİZM COĞRAFYASI Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-103)	
7	15:00	15:45	A.İ.İ.T-II Okt. A. ZORLU (D-103)		TURİZM COĞRAFYASI Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-103)	
8	16:00	16:45	A.İ.İ.T-II Okt. A. ZORLU (D-103)			

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI II. SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45		BİLG. VE İLET. TEKNO. Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-104)		
2	09:00	09:45	TURİZM PAZARLAMASI Öğr. Gör. M. İŞ (D-104)	BİLG. VE İLET. TEKNO. Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-104)	TURİZM VE ÇEVRE Öğr. Gör. M. İŞ (D-104)	TURİZM MEVZUATI Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-104)
3	10:00	10:45	TURİZM PAZARLAMASI Öğr. Gör. M. İŞ (D-104)	BİLG. VE İLET. TEKNO. Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-104)	TURİZM VE ÇEVRE Öğr. Gör. M. İŞ (D-104)	TURİZM MEVZUATI Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-104)
4	11:00	11:45	TURİZM PAZARLAMASI Öğr. Gör. M. İŞ (D-104)	BİLG. VE İLET. TEKNO. Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-104)	TURİZM VE ÇEVRE Öğr. Gör. M. İŞ (D-104)	TURİZM MEVZUATI Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-104)
5	13:00	13:45				MESLEKİ YAB. DİL. II Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-104)
6	14:00	14:45				MESLEKİ YAB. DİL. II Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-104)
7	15:00	15:45				MESLEKİ YAB. DİL. II Öğr. Gör. Dr. S. AYLAN (D-104)
8	16:00	16:45				

AŞÇILIK PROGRAMI I SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-103)	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	
2	09:00	09:45	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-103)	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	
3	10:00	10:45	TÜRK DİLİ-II Öğr. Gör. M. KARABACAK (D-101)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)		
4	11:00	11:45	TÜRK DİLİ-II Öğr. Gör. M. KARABACAK (D-101)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)		
5	13:00	13:45	YABANCI DİL-II Okt. H. KIZILKAYA (D-102)	MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-101)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
6	14:00	14:45	YABANCI DİL-II Okt. H. KIZILKAYA (D-102)	MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-101)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
7	15:00	15:45	A.İ.İ.T-II Okt. A. ZORLU (D-103)	MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
8	16:00	16:45	A.İ.İ.T-II Okt. A. ZORLU (D-103)	MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF İÖ						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	15:00	15:45	TÜRK DİLİ-II Öğr. Gör. M. KARABACAK (D-101)			
2	16:00	16:45	TÜRK DİLİ-II Öğr. Gör. M. KARABACAK (D-101)			
3	17:00	17:45	YABANCI DİL-II Okt. H. KIZILKAYA (D-102)	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-101)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
4	17:50	18:35	YABANCI DİL-II Okt. H. KIZILKAYA (D-102)	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-101)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
5	18:40	19:25	A.İ.İ.T-II Okt. A. ZORLU (D-103)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)		PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
6	19:30	20:15	A.İ.İ.T-II Okt. A. ZORLU (D-103)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
7	20:20	21:05		MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	
8	21:10	21:55		MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	
9	22:00	22:45		MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	HÜYEN- SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-101)	
10	22:50	23:35		MUTFAK UYGULAMALARI II Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00 08:45		SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)			
2	09:00 09:45		SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)			
3	10:00 10:45		SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)		
4	11:00 11:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)		
5	13:00 13:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. M. Ali CANBOLAT (D-102)	
6	14:00 14:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. M. Ali CANBOLAT (D-102)	
7	15:00 15:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. M. Ali CANBOLAT (D-102)	
8	16:00 16:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF İÖ						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	15:00 15:45					
2	16:00 16:45					
3	17:00 17:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)		
4	17:50 18:35	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)		
5	18:40 19:25	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. M. Ali CANBOLAT (D-102)	
6	19:30 20:15	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. M. Ali CANBOLAT (D-102)	
7	20:20 21:05	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. M. Ali CANBOLAT (D-102)	
8	21:10 21:55			BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		
9	22:00 22:45					