

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z03)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15			TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	
2	09:25	10:10		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY)	TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	
3	10:20	11:05		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY)	AİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	
4	11:15	12:00		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY)	AİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	
5	13:00	13:45	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ (Öğr. Gör. Aylin YILMAZ)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)		MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
6	14:00	14:45	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ (Öğr. Gör. Aylin YILMAZ)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)		MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
7	15:00	15:45	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ (Öğr. Gör. Aylin YILMAZ)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)			MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
8	16:00	16:45					MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK Z03)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ (Öğr. Gör. Aylin YILMAZ)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY)	MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
4	17:50	18:35	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ (Öğr. Gör. Aylin YILMAZ)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY)	MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
5	18:40	19:25	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ (Öğr. Gör. Aylin YILMAZ)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY)	MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
6	19:30	20:15	TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	AİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	MUTFAK UYGULAMALARI I (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2
7	20:20	21:05	TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	AİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
8	21:10	21:55					
9	22:00	22:45					

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z03)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15					
2	09:25	10:10				BESİN KİMYASI (Öğr.Gör.Dr.Merve ÖZBAY)	
3	10:20	11:05				BESİN KİMYASI (Öğr.Gör.Dr.Merve ÖZBAY)	
4	11:15	12:00				BESİN KİMYASI (Öğr.Gör.Dr.Merve ÖZBAY)	
5	13:00	13:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2			SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (Öğr.Gör. Pınar Yeşilçimen)
6	14:00	14:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2		TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (Öğr.Gör. Pınar Yeşilçimen)
7	15:00	15:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2		TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (Öğr.Gör. Pınar Yeşilçimen)
8	16:00	16:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2		TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	
AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK Z03)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör.Dr.Merve ÖZBAY) (Z01)	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (Öğr.Gör. Pınar Yeşilçimen)
4	17:50	18:35	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör.Dr.Merve ÖZBAY) (Z01)	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (Öğr.Gör. Pınar Yeşilçimen)
5	18:40	19:25	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör.Dr.Merve ÖZBAY) (Z01)	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (Öğr.Gör. Pınar Yeşilçimen)
6	19:30	20:15	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2			SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) UYG.MUTFAĞI 1	
7	20:20	21:05					
8	21:10	21:55					
9	22:00	22:45					

PASTACILIK PROGRAMI I. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z01)

SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15	EKMEK VE UNLU MAMULLER (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG. MUTFAĞI 2	TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)			KLASİK PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG. MUTFAĞI 2
2	09:25	10:10	EKMEK VE UNLU MAMULLER (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG. MUTFAĞI 2	TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)			KLASİK PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG. MUTFAĞI 2
3	10:20	11:05	EKMEK VE UNLU MAMULLER (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG. MUTFAĞI 2	AİİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	AROMATİK BİTKİLER VE BAHARATLAR (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR)	GASTRONOMİ VE MEDYA (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	KLASİK PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG. MUTFAĞI 2
4	11:15	12:00	EKMEK VE UNLU MAMULLER (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) UYG. MUTFAĞI 2	AİİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	AROMATİK BİTKİLER VE BAHARATLAR (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR)	GASTRONOMİ VE MEDYA (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	KLASİK PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG. MUTFAĞI 2
5	13:00	13:45	UN, SÜT, YAĞ VE ÇİKOLATA TEKNOLOJİSİ (Dr. Öğr. Üy. Abdullah BADEM)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üy. Abdullah BADEM)	
6	14:00	14:45	UN, SÜT, YAĞ VE ÇİKOLATA TEKNOLOJİSİ (Dr. Öğr. Üy. Abdullah BADEM)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üy. Abdullah BADEM)	
7	15:00	15:45	UN, SÜT, YAĞ VE ÇİKOLATA TEKNOLOJİSİ (Dr. Öğr. Üy. Abdullah BADEM)			BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üy. Abdullah BADEM)	
8	16:00	16:45					

PASTACILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z01)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15					
2	09:25	10:10					
3	10:20	11:05		İÇECEK BİLGİSİ (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR)	AROMATİK BİTKİLER VE BAHARATLAR (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR)		
4	11:15	12:00		İÇECEK BİLGİSİ (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR)	AROMATİK BİTKİLER VE BAHARATLAR (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR)		
5	13:00	13:45		FONKSİYONEL GIDALAR (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2			
6	14:00	14:45		FONKSİYONEL GIDALAR (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	YÖRESEL TATLILAR (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 1	SELÇUKLU ve OSMANLI TATLILARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2	
7	15:00	15:45		FONKSİYONEL GIDALAR (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	YÖRESEL TATLILAR (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 1	SELÇUKLU ve OSMANLI TATLILARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2	
8	16:00	16:45		FONKSİYONEL GIDALAR (Öğr. Gör.Zeynep ÇINAR) UYG.MUTFAĞI 2	YÖRESEL TATLILAR (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 1	SELÇUKLU ve OSMANLI TATLILARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) UYG.MUTFAĞI 2	

TURİZM PROGRAMI I. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15		TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	ÖN BÜRO YÖNETİMİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	TURİZM İŞLETMELERİNDE GÜNCEL SORUNLAR (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	
2	09:25	10:10		TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	ÖN BÜRO YÖNETİMİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	TURİZM İŞLETMELERİNDE GÜNCEL SORUNLAR (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	
3	10:20	11:05		AIİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	ÖN BÜRO YÖNETİMİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	TURİZM İŞLETMELERİNDE GÜNCEL SORUNLAR (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	
4	11:15	12:00		AIİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	ÖN BÜRO YÖNETİMİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	TURİZM İŞLETMELERİNDE GÜNCEL SORUNLAR (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	
5	13:00	13:45		GENEL TURİZM (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ) (Z01'de işlenecektir.)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
6	14:00	14:45		GENEL TURİZM (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ) (Z01'de işlenecektir.)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Dr. Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
7	15:00	15:45		GENEL TURİZM (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ) (Z01'de işlenecektir.)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)		
8	16:00	16:45		GENEL TURİZM (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ) (Z01'de işlenecektir.)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)		

TURİZM PROGRAMI II. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15					
2	09:25	10:10		MESLEKİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ)	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ)		
3	10:20	11:05		MESLEKİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ)	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ)		
4	11:15	12:00		MESLEKİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ)	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Aylin YILMAZ)		
5	13:00	13:45	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması (Öğr. Gör. Meral İş)	BANKET PLANLAMASI (Öğr.Gör. Meral İş)		KAT HİZMETLERİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	
6	14:00	14:45	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması (Öğr. Gör. Meral İş)	BANKET PLANLAMASI (Öğr.Gör. Meral İş)		KAT HİZMETLERİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	
7	15:00	15:45	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması (Öğr. Gör. Meral İş)	BANKET PLANLAMASI (Öğr.Gör. Meral İş)		KAT HİZMETLERİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	
8	16:00	16:45		BANKET PLANLAMASI (Öğr.Gör. Meral İş)		KAT HİZMETLERİ VE OTOMASYON SİSTEMLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	