

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

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

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö.						
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE
1	08:00	08:45		SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		
2	09:00	09:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Ali ŞEN (D-102)	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)		
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)		
5	13:00	13:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Ali ŞEN (D-102)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. F. Mehmet ÇUHADAR (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)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Ali ŞEN (D-102)	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. F. Mehmet ÇUHADAR (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. F. Mehmet ÇUHADAR (D-102)
8	16:00	16:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)			

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF İÖ						
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE
3	17:00	17:45	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)			Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. F. Mehmet ÇUHADAR (D-102)
4	17:50	18:35	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)			Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. F. Mehmet ÇUHADAR (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. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Öğr. Gör. F. Mehmet ÇUHADAR (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. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		
7	20:20	21:05	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (Uygulama Mutfağı)	
8	21:10	21:55	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (Uygulama Mutfağı)	
	22:00	22:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)		BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (Uygulama Mutfağı)	
9	22:50	23:35	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-102)			

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI I SINIF - N.Ö.							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45				YABANCI DİL-I Öğr.Gör.Hasan KIZILKAYA (D-103)	
2	09:00	09:45		OTEL İŞLETMECİLİĞİ Öğr. Gör. M. İş (D-103)	TURİZM COĞRAFYASI Öğr. Gör. M. İş (D-103)	YABANCI DİL-I Öğr.Gör.Hasan KIZILKAYA (D-103)	
3	10:00	10:45	TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Umut DÜŞGÜN (D-103)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ Öğr. Gör. M. İş (D-103)	TURİZM COĞRAFYASI Öğr. Gör. M. İş (D-103)	A.İ.İ.T-I Dr.Öğr.Üyesi.E.YÜKSEL (D-103)	
4	11:00	11:45	TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Umut DÜŞGÜN (D-103)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ Öğr. Gör. M. İş (D-103)	TURİZM COĞRAFYASI Öğr. Gör. M. İş (D-103)	A.İ.İ.T-I Dr.Öğr.Üyesi.E.YÜKSEL (D-103)	
5	13:00	13:45	REKREASYON VE ANİMASYON Öğr. Gör. M. İş (D-103)	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	
6	14:00	14:45	REKREASYON VE ANİMASYON Öğr. Gör. M. İş (D-103)	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	ÖN BÜRO HİZMETLERİ II Öğr. Gör. P. YEŞİLÇİMEN (D-103)	
7	15:00	15:45					
8	16:00	16:45					

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