

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI I SINIF - N.Ö.							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45		A.İ.İ.T-I Dr.Öğr.Üyesi Erol YÜKSEL (D-Z01)			
2	09:00	09:45	Otel İşletmeciliği Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z01)	A.İ.İ.T-I Dr.Öğr.Üyesi Erol YÜKSEL (D-Z01)			Turizm Coğrafyası Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)
	10:00	10:45	Otel İşletmeciliği Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z01)	YABANCI DİL-I Öğr.Gör.Faruk TÜRK (D-Z01)	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	Uluslararası Mutfaklar ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	Turizm Coğrafyası Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)
	11:00	11:45	Otel İşletmeciliği Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z01)	YABANCI DİL-I Öğr.Gör.Faruk TÜRK (D-Z01)	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	Uluslararası Mutfaklar ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	Turizm Coğrafyası Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)
5	13:00	13:45		TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Dr.Mestan KARABACAK (D-Z01)	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	
6	14:00	14:45		TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Dr.Mestan KARABACAK (D-Z01)	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z01)	
7	15:00	15:45					
8	16:00	16:45					

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI II. SINIF - N.Ö.							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45					
2	09:00	09:45		Uygulamalı Girişimçilik II Öğr.Gör.Aylin YILMAZ (D-Z02)	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) II Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)		
3	10:00	10:45		Uygulamalı Girişimçilik II Öğr.Gör.Aylin YILMAZ (D-Z02)	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) II Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)		
4	11:00	11:45		Uygulamalı Girişimçilik II Öğr.Gör.Aylin YILMAZ (D-Z02)	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) II Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)		
5	13:00	13:45	Turizm Pazarlaması Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)	Turizmde Müşteri İlişkileri Yönetimi Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)			Ülkeler ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z02)
6	14:00	14:45	Turizm Pazarlaması Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)	Turizmde Müşteri İlişkileri Yönetimi Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)			Ülkeler ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z02)
7	15:00	15:45	Turizm Pazarlaması Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)	Turizmde Müşteri İlişkileri Yönetimi Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-Z02)			Ülkeler ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (D-Z02)
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-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	A.İ.T-1 Dr.Öğr. Üyesi Erol YÜKSEL (Uzaktan Eğitim)
2	09:00	09:45		HÜYEN SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	A.İ.T-1 Dr.Öğr. Üyesi Erol YÜKSEL (Uzaktan Eğitim)
3	10:00	10:45	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-Z03)	HÜYEN SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YABANCI DİL-I Okt.H.KIZILKAYA (Uzaktan Eğitim)
4	11:00	11:45	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-Z03)	HÜYEN SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YABANCI DİL-I Okt.H.KIZILKAYA (Uzaktan Eğitim)
5	13:00	13:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)		PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (B) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Dr. Mestan KARABACAK (Uzaktan Eğitim)
6	14:00	14:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)		PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (B) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Dr. Mestan KARABACAK (Uzaktan Eğitim)
7	15:00	15:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)		PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (B) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	
8	16:00	16:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)		PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)	MUTFAK UYGULAMALARI II (B) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF İÖ							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	HÜYEN SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	A.İ.T-1 Dr.Öğr. Üyesi Erol YÜKSEL (Uzaktan Eğitim)
4	17:50	18:35	MENÜ PLANLAMA Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	HÜYEN SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YABANCI DİL-I Okt.H.KIZILKAYA (Uzaktan Eğitim)
5	18:40	19:25		PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	HÜYEN SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	YABANCI DİL-I Okt.H.KIZILKAYA (Uzaktan Eğitim)
6	19:30	20:15	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (A) (Uygulama Mutfağı)	HÜYEN SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	MUTFAK UYGULAMALARI II (A) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Dr. Mestan KARABACAK (Uzaktan Eğitim)
7	20:20	21:05	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)		MUTFAK UYGULAMALARI II (B) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	TÜRK DİLİ-I Öğr.Gör.Dr. Mestan KARABACAK (Uzaktan Eğitim)
8	21:10	21:55	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)		MUTFAK UYGULAMALARI II (B) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	
9	22:00	22:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-Z03)	PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)		MUTFAK UYGULAMALARI II (B) Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	
10	22:50	23:35		PIŞİRME YÖNTEMLERİ II Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (B) (Uygulama Mutfağı)		MUTFAK UYGULAMALARI II (B) 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. Mustafa AKTURFAN (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (A) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
2	09:00	09:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-204)		SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (A) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
3	10:00	10:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-204)		SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (A) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
4	11:00	11:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-204)		SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (A) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
5	13:00	13:45	SOSLAR Öğr. Gör. Şule DEMİR (D-204)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
6	14:00	14:45	SOSLAR Öğr. Gör. Şule DEMİR (D-204)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
7	15:00	15:45	SOSLAR Öğr. Gör. Şule DEMİR (D-204)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (A) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
8	16:00	16:45			PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF İÖ						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-204)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (A) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
4	17:50	18:35	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-204)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Uygulama Mutfağı)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)
5	18:40	19:25	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Merve ÖZBAY (D-204)	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ Öğr. Gör. Ali ŞEN (Uygulama Mutfağı)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Uygulama Mutfağı)	
6	19:30	20:15		PASTANE ÜR. VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ I (A) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SOSLAR Öğr. Gör. Şule DEMİR (D-204)	
7	20:20	21:05		PASTANE ÜR. VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ I (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SOSLAR Öğr. Gör. Şule DEMİR (D-204)	
8	21:10	21:55		PASTANE ÜR. VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ I (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)	SOSLAR Öğr. Gör. Şule DEMİR (D-204)	
9	22:00	22:45		PASTANE ÜR. VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ I (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		
9	22:00	22:45		PASTANE ÜR. VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ I (B) Öğr. Gör. Yusuf YERLİ (Uygulama Mutfağı)		

**PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI I SINIF - N.Ö.**

SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45		EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK			AİT I
2	09:00	09:45		EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK			AİT I
3	10:00	10:45		EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK		GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I
4	11:00	11:45		EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK		GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I
5	13:00	13:45	GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI		TÜRK DİLİ I
6	14:00	14:45	GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI		TÜRK DİLİ I
7	15:00	15:45	GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI		
8	16:00	16:45	GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI		