

AŞÇILIK PROGRAMI I SINIF - N.Ö.							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15					AİİT II
2	09:25	10:10					AİİT II
3	10:20	11:05	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MENÜ PLANLAMA (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Z-02)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II
4	11:15	12:00	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MENÜ PLANLAMA (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Z-02)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II
5	13:00	13:45	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	TÜRK DİLİ II
6	14:00	14:45	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	TÜRK DİLİ II
7	15:00	15:45		MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)		PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	
8	16:00	16:45		MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)		PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF İÖ							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	15:00	15:45					
2	16:00	16:45					
3	17:00	17:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MENÜ PLANLAMA (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Z-02)	AİİT II
4	17:50	18:35	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MENÜ PLANLAMA (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Z-02)	AİİT II
5	18:40	19:25	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II
6	19:30	20:15	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	MUTFAK UYGULAMALARI II (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	HİJYEN-SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II
7	20:20	21:05				PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	TÜRK DİLİ II
8	21:10	21:55				PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. I)	TÜRK DİLİ II
9	22:00	22:45					
10	22:50	23:35					

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30 09:15					PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)
2	09:25 10:10	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	SOSLAR (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. I)			PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)
3	10:20 11:05	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	SOSLAR (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. I)			PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)
4	11:15 12:00	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	SOSLAR (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. I)			PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)
5	13:00 13:45	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)			PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Z-02)
6	14:00 14:45	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)			
7	15:00 15:45	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)			
8	16:00 16:45	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)				

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	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)		
4	17:50 18:35	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)		
5	18:40 19:25	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)		
6	19:30 20:15	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Öğr. Gör. Merve ÖZBAY) (Z-02)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)		
7	20:20 21:05	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	SOSLAR (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. I)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ II (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ) (Uyg.Mut. II)		
8	21:10 21:55	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	SOSLAR (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. I)			
9	22:00 22:45	SICAK VE SOĞUK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uyg.Mut. I)	SOSLAR (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. I)			
9	22:00 22:45					

PASTACILIK ve EKMEKÇİLİK PROGRAMI I SINIF - N.Ö.							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15			EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)		YABANCI DİL-II (Öğr.Gör.Mestan KARABACAK) (UZEM)
2	09:25	10:10			EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)		YABANCI DİL-II (Öğr.Gör.Mestan KARABACAK) (UZEM)
	10:20	11:05	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)		EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)		A.İ.İ.T-II (Doç Dr. Erol YÜKSEL) (UZEM)
	11:15	12:00	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)		EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)		A.İ.İ.T-II (Doç Dr. Erol YÜKSEL) (UZEM)
5	13:00	13:45	GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)		GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)
6	14:00	14:45	GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)		GIDA KİMYASI VE GIDA KATKI MADDELERİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)
7	15:00	15:45			TÜRK DİLİ-II (Öğr.Gör.Dr.Faruk TÜRK) (UZEM)		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)
8	16:00	16:45			TÜRK DİLİ-II (Öğr.Gör.Dr.Faruk TÜRK) (UZEM)		MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)

PASTACILIK ve EKMEKÇİLİK PROGRAMI II SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30 09:15				BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)	
2	09:25 10:10				BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)	
3	10:20 11:05				BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)	
4	11:15 12:00				BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) (Uyg.Mut. II)	
5	13:00 13:45	MEZUNİYET PROJESİ /BUTİK ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (D-101)	MEZUNİYET PROJESİ /PASTANE ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)	ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)		
6	14:00 14:45	MEZUNİYET PROJESİ /BUTİK ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (D-101)	MEZUNİYET PROJESİ /PASTANE ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)	ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)	MEZUNİYET PROJESİ /EKMEKÇİLİK ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)	
7	15:00 15:45	MEZUNİYET PROJESİ /BUTİK ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR) (D-101)	MEZUNİYET PROJESİ /PASTANE ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)	ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)	MEZUNİYET PROJESİ /EKMEKÇİLİK ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)	
8	16:00 16:45			ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) (Uyg.Mut. II)	MEZUNİYET PROJESİ /EKMEKÇİLİK ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM) (D-101)	

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI I SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör.Pınar YEŞİLÇİMEN (Bilgisayar Lab.)		Sürdürülebilir Turizm Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)	YABANCI DİL-II Öğr.Gör.Mestan KARABACAK UZEM
2	09:25	10:10	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör.Pınar YEŞİLÇİMEN (Bilgisayar Lab.)	Turizm Coğrafyası Öğr.Gör.Pınar YEŞİLÇİMEN (Uygulama Oteli)	Sürdürülebilir Turizm Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)	YABANCI DİL-II Öğr.Gör.Mestan KARABACAK UZEM
	10:20	11:05	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör.Pınar YEŞİLÇİMEN (Bilgisayar Lab.)	Turizm Coğrafyası Öğr.Gör.Pınar YEŞİLÇİMEN (Uygulama Oteli)	Rekreasyon ve Animasyon Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	A.İ.İ.T-II Doç Dr. Erol YÜKSEL UZEM
	11:15	12:00	Ön Büro Hizmetleri II Öğr.Gör.Pınar YEŞİLÇİMEN (Bilgisayar Lab.)	Turizm Coğrafyası Öğr.Gör.Pınar YEŞİLÇİMEN (Uygulama Oteli)	Rekreasyon ve Animasyon Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	A.İ.İ.T-II Doç Dr. Erol YÜKSEL UZEM
5	13:00	13:45	Otel İşletmeciliği Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)		Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)	TÜRK DİLİ-II Öğr.Gör.Dr.Faruk TÜRK UZEM
6	14:00	14:45	Otel İşletmeciliği Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)		Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)	TÜRK DİLİ-II Öğr.Gör.Dr.Faruk TÜRK UZEM
7	15:00	15:45	Otel İşletmeciliği Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)			
8	16:00	16:45				

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI II. SINIF - N.Ö.						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15				
2	09:25	10:10	Turizm Pazarlaması Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	Bar ve Servis Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	Ülkeler ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (Uygulama Oteli)	Turizmde Müşteri İlişkileri Yönetimi Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)
3	10:20	11:05	Turizm Pazarlaması Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	Bar ve Servis Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	Ülkeler ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (Uygulama Oteli)	Turizmde Müşteri İlişkileri Yönetimi Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)
4	11:15	12:00	Turizm Pazarlaması Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	Bar ve Servis Öğr.Gör. Meral İŞ (D-201)	Ülkeler ve Kültürleri Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN (Uygulama Oteli)	Turizmde Müşteri İlişkileri Yönetimi Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)
5	13:00	13:45		Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) II Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)		
6	14:00	14:45		Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) II Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)		
7	15:00	15:45		Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) II Öğr.Gör. Aylin YILMAZ (D-201)		
8	16:00	16:45				