

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15					
2	09:25	10:10			Menü Planlama (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)		
3	10:20	11:05	Yabancı Dil – II		Menü Planlama (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)		
4	11:15	12:00	Yabancı Dil – II		Menü Planlama (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)		
5	13:00	13:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	
6	14:00	14:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	Gıda Bilim ve Teknolojisi (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)
7	15:00	15:45	Türk Dili – II	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	Gıda Bilim ve Teknolojisi (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)
8	16:00	16:45	Türk Dili – II		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	Gıda Bilim ve Teknolojisi (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45	Menü Planlama (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	Gıda Bilim ve Teknolojisi (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)
4	17:50	18:35	Menü Planlama (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	Gıda Bilim ve Teknolojisi (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)
5	18:40	19:25	Menü Planlama (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	Gıda Bilim ve Teknolojisi (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)
6	19:30	20:15	Yabancı Dil – II	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli) Uygulama Mutfağı 2	Türk ve Dünya Mutfağı (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1	
7	20:20	21:05	Yabancı Dil – II	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türk Dili – II		
8	21:10	21:55			Türk Dili – II		
9	22:00	22:45					

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15					
2	09:25	10:10				Balık ve Su Ürünleri (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 1	
3	10:20	11:05				Balık ve Su Ürünleri (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 1	Mutfak Matematiği (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.
4	11:15	12:00				Balık ve Su Ürünleri (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 1	Mutfak Matematiği (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.
5	13:00	13:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2		Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	
6	14:00	14:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2		Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	Soslar (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1
7	15:00	15:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2		Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	Soslar (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1
8	16:00	16:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2		Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	Soslar (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2	Balık ve Su Ürünleri (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 1	Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	Mutfak Matematiği (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
4	17:50	18:35		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2	Balık ve Su Ürünleri (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 1	Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	Mutfak Matematiği (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
5	18:40	19:25		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2	Balık ve Su Ürünleri (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 1	Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	Soslar (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1
6	19:30	20:15		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II (Öğr. Gör. Yusuf Yerli) Uygulama mutfağı 2		Sıcak ve Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN) Uygulama mutfağı 2	Soslar (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1
7	20:20	21:05					Soslar (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ) Uygulama Mutfağı 1
8	21:10	21:55					
9	22:00	22:45					