

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15					TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI)
2	09:25	10:10		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)			TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI)
3	10:20	11:05		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)	AİİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)
4	11:15	12:00		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)	AİİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)
5	13:00	13:45	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Mahmut AR)		PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
6	14:00	14:45	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Mahmut AR)		PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
7	15:00	15:45	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Mahmut AR)		PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
8	16:00	16:45			PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)		MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)

AŞÇILIK PROGRAMI I. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Mahmut AR)	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
4	17:50	18:35	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Mahmut AR)	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
5	18:40	19:25	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Mahmut AR)	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYON (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
6	19:30	20:15	TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)	PIŞIRME YÖNTEMLERİ (Öğr. Gör. Yusuf Yerli)	AİİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	MUTFAK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
7	20:20	21:05	TÜRK DİLİ I (ONLINE) (Öğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (ONLINE) (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)		AİİT- I (ONLINE) (Öğr. Gör. Muhammed İN)	
8	21:10	21:55					
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	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN)				YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
3	10:20	11:05	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN)				YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
4	11:15	12:00	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN)				YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)
5	13:00	13:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 402 Nolu Derslikte işlenecektir.		
6	14:00	14:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 402 Nolu Derslikte işlenecektir.		TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.
7	15:00	15:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 402 Nolu Derslikte işlenecektir.		TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.
8	16:00	16:45		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 402 Nolu Derslikte işlenecektir.		TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK Z04)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
3	17:00	17:45	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 102 Nolu Derslikte işlenecektir.	YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.
4	17:50	18:35	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 102 Nolu Derslikte işlenecektir.	YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.
5	18:40	19:25	BESİN KİMYASI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN)	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 102 Nolu Derslikte işlenecektir.	YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ)	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN) Z02 Nolu Derslikte işlenecektir.
6	19:30	20:15		PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I (Öğr.Gör. Yusuf Yerli)	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ) 102 Nolu Derslikte işlenecektir.		
7	20:20	21:05					
8	21:10	21:55					
9	22:00	22:45					