

AŞÇILIK PROGRAMI I SINIF - N.Ö.(DERSLİK Z03)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15		TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
2	09:25	10:10		TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
3	10:20	11:05					GIDA HİJYENİ ve SANİTASYON (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Sümeyra Sultan Tiske İNAN)
4	11:15	12:00					GIDA HİJYENİ ve SANİTASYON (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Sümeyra Sultan Tiske İNAN)
5	13:00	13:45	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	MENU PLANLAMA (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)		
6	14:00	14:45	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	MENU PLANLAMA (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Mehmet Koyuncu)	
7	15:00	15:45	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	MENU PLANLAMA (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Mehmet Koyuncu)	
8	16:00	16:45	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)		Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Mehmet Koyuncu)	

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	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	MENU PLANLAMA (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Mehmet Koyuncu)	GIDA HİJYENİ ve SANİTASYON (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Sümeyra Sultan Tiske İNAN)
4	17:50	18:35	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	MENU PLANLAMA (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Mehmet Koyuncu)	GIDA HİJYENİ ve SANİTASYON (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Sümeyra Sultan Tiske İNAN)
5	18:40	19:25	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	MENU PLANLAMA (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Aşçılık) (Dr.Öğr.Üyesi Mehmet Koyuncu)	
6	19:30	20:15	Pişirme Yöntemleri II (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)		Mutfak Uygulamaları II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)		
7	20:20	21:05		TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
8	21:10	21:55		TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Mestan KARABACAK)	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
9	22:00	22:45					

AŞÇILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z03)							
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	
1	08:30	09:15					
2	09:25	10:10					
3	10:20	11:05					
4	11:15	12:00				Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	
5	13:00	13:45	Soslar (Aşçılık) (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	Balık ve Su Ürünleri (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)		Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	
6	14:00	14:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Aşçılık) (Dr.Öğr. Üyesi M.Onurhan GÜCÜŞ)	Soslar (Aşçılık) (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	Balık ve Su Ürünleri (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Sıcak Ve Soğuk Mutfak (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)
7	15:00	15:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Aşçılık) (Dr.Öğr. Üyesi M.Onurhan GÜCÜŞ)	Soslar (Aşçılık) (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	Balık ve Su Ürünleri (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Sıcak Ve Soğuk Mutfak (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)
8	16:00	16:45	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Aşçılık) (Dr.Öğr. Üyesi M.Onurhan GÜCÜŞ)			Sıcak Ve Soğuk Mutfak (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)

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	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Aşçılık) (Dr.Öğr. Üyesi M.Onurhan GÜCÜŞ)	Soslar (Aşçılık) (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	Balık ve Su Ürünleri (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Sıcak Ve Soğuk Mutfak (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)
4	17:50	18:35	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Aşçılık) (Dr.Öğr. Üyesi M.Onurhan GÜCÜŞ)	Soslar (Aşçılık) (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	Balık ve Su Ürünleri (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Sıcak Ve Soğuk Mutfak (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)
5	18:40	19:25	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (Aşçılık) (Dr.Öğr. Üyesi M.Onurhan GÜCÜŞ)	Soslar (Aşçılık) (Öğr. Gör. Şule DEMİR)	Balık ve Su Ürünleri (Aşçılık) (Öğr. Gör. Yusuf YERLİ)	Sıcak Ve Soğuk Mutfak (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)
6	19:30	20:15					Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)
7	20:20	21:05					Pastane Ürünleri Ve Ekmek Yapım Tek. II (Aşçılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)
8	21:10	21:55					
9	22:00	22:45					

PASTACILIK ve EKMEKÇİLİK PROGRAMI I SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z01)						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30 09:15			EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Pastacılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)		TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)
2	09:25 10:10			EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Pastacılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)		TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)
	10:20 11:05		MUTFAK MATEMATİĞİ (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Pastacılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)
	11:15 12:00		MUTFAK MATEMATİĞİ (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	EKŞİ MAYA VE ARTIZAN EKMEKÇİLİK (Pastacılık) (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)
5	13:00 13:45	MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)		BESİN KİMYASI (Dr.Öğr. Üyesi Abdullah BADEM)		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)
6	14:00 14:45	MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)		BESİN KİMYASI (Dr.Öğr. Üyesi Abdullah BADEM)		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)
7	15:00 15:45	MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)		BESİN KİMYASI (Dr.Öğr. Üyesi Abdullah BADEM)		
8	16:00 16:45	MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)				

PASTACILIK ve EKMEKÇİLİK PROGRAMI II SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z01)							
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	
1	08:30	09:15	ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)			BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör.Zeynep ÇINAR)	
2	09:25	10:10	ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	MEZUNİYET PROJESİ	MEZUNİYET PROJESİ	MEZUNİYET PROJESİ	BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör.Zeynep ÇINAR)
3	10:20	11:05	ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	MEZUNİYET PROJESİ	MEZUNİYET PROJESİ	MEZUNİYET PROJESİ	BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör.Zeynep ÇINAR)
4	11:15	12:00	ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Pastacılık) (Öğr.Gör. Şule DEMİR)	MEZUNİYET PROJESİ	MEZUNİYET PROJESİ	MEZUNİYET PROJESİ	BUTİK PASTA UYGULAMALARI (Pastacılık) (Öğr.Gör.Zeynep ÇINAR)
5	13:00	13:45					
6	14:00	14:45					
7	15:00	15:45					
8	16:00	16:45					

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI I SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z02)

SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15		ULUSLARARASI MUTFAKLAR VE KÜLTÜRLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör.Harun ÇÖPÜR)	TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)	
2	09:25	10:10		ULUSLARARASI MUTFAKLAR VE KÜLTÜRLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör.Harun ÇÖPÜR)	TÜRK DİLİ II (Öğr. Gör. Umut DÜŞGÜN)	
	10:20	11:05		ULUSLARARASI MUTFAKLAR VE KÜLTÜRLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör.Harun ÇÖPÜR)	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)	
	11:15	12:00		ULUSLARARASI MUTFAKLAR VE KÜLTÜRLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	OTEL İŞLETMECİLİĞİ (Öğr.Gör.Harun ÇÖPÜR)	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (Öğr. Gör. Muhammed İN)	
5	13:00	13:45	KONAKLAMA İŞLETMELERİ YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)	TURİZM COĞRAFYASI (Öğr.Gör. Meral İŞ) Ders Z01'de işlenecektir.		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
6	14:00	14:45	KONAKLAMA İŞLETMELERİ YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)	TURİZM COĞRAFYASI (Öğr.Gör. Meral İŞ) Ders Z01'de işlenecektir.		YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Dr.Öğr. Üyesi Faruk TÜRK)	
7	15:00	15:45	KONAKLAMA İŞLETMELERİ YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)	TURİZM COĞRAFYASI (Öğr.Gör. Meral İŞ) Ders Z01'de işlenecektir.			
8	16:00	16:45	KONAKLAMA İŞLETMELERİ YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Meral İŞ)	TURİZM COĞRAFYASI (Öğr.Gör. Meral İŞ) Ders Z01'de işlenecektir.			

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI II. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z02)						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30 09:15					
2	09:25 10:10	TURİZM PAZARLAMASI (Öğr.Gör. Meral İŞ)		MESLEKİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	TURİZMDE MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Harun ÇÖPÜR)	
3	10:20 11:05	TURİZM PAZARLAMASI (Öğr.Gör. Meral İŞ)		MESLEKİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	TURİZMDE MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Harun ÇÖPÜR)	
4	11:15 12:00	TURİZM PAZARLAMASI (Öğr.Gör. Meral İŞ)		MESLEKİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	TURİZMDE MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ (Öğr.Gör. Harun ÇÖPÜR)	
5	13:00 13:45		ÜLKELER VE KÜLTÜRLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	ANADOLU UYGARLIKLARI (Öğr.Gör. Harun ÇÖPÜR) Ders Z03'te işlenecektir.		
6	14:00 14:45		ÜLKELER VE KÜLTÜRLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	ANADOLU UYGARLIKLARI (Öğr.Gör. Harun ÇÖPÜR) Ders Z03'te işlenecektir.		
7	15:00 15:45		ÜLKELER VE KÜLTÜRLERİ (Öğr.Gör. Pınar YEŞİLÇİMEN)	ANADOLU UYGARLIKLARI (Öğr.Gör. Harun ÇÖPÜR) Ders Z03'te işlenecektir.		
8	16:00 16:45					