

PASTACILIK PROGRAMI I. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z01)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15	TÜRK TATLILARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	Yabancı Dil – II
2	09:25	10:10	TÜRK TATLILARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	Yabancı Dil – II
3	10:20	11:05	TÜRK TATLILARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II
4	11:15	12:00	YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II
5	13:00	13:45	YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)	BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	EKMEK VE UNLU MAMULLER-II (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı
6	14:00	14:45	YEMEK STİLİSTLİĞİ (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)	BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	EKMEK VE UNLU MAMULLER-II (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı
7	15:00	15:45	Türk Dili – II	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)	BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	EKMEK VE UNLU MAMULLER-II (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı
8	16:00	16:45	Türk Dili – II			BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	EKMEK VE UNLU MAMULLER-II (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı

... PROGRAMI I. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK ...)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	15:00	15:45					
2	16:00	16:45					
3	17:00	17:45					
4	17:50	18:35					
5	18:40	19:25					
6	19:30	20:15					
7	20:20	21:05					
8	21:10	21:55					
9	22:00	22:45					

PASTACILIK PROGRAMI II. SINIF - N.Ö. (DERSLİK Z01)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:30	09:15		ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			BUTİK PASTACILIK (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı
2	09:25	10:10		ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			BUTİK PASTACILIK (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı
3	10:20	11:05		ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)		BUTİK PASTACILIK (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı
4	11:15	12:00		ŞEKER SÜSLEME VE ÇİKOLATA SANATI (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)		BUTİK PASTACILIK (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR) Uygulama mutfağı
5	13:00	13:45				BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	MEZUNİYET PROJESİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)
6	14:00	14:45				BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	MEZUNİYET PROJESİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)
7	15:00	15:45	DONDURMA VE SORBELER (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	MEZUNİYET PROJESİ (Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM)
8	16:00	16:45	DONDURMA VE SORBELER (Öğr. Gör. Şule DEMİR) Uygulama mutfağı			BUTİK İŞLETME TASARIMI (Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR)	

... PROGRAMI II. SINIF - İ.Ö. (DERSLİK ...)							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	15:00	15:45					
2	16:00	16:45					
3	17:00	17:45					
4	17:50	18:35					
5	18:40	19:25					
6	19:30	20:15					
7	20:20	21:05					
8	21:10	21:55					
9	22:00	22:45					