

2023 - 2024 BAHAR YARIYILI
AŞÇILIK PROGRAMI DERS PROGRAMI (1. SINIF)

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 / 09:10	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	GENEL TURİZM Öğr. Gör. Reyhan UZUN 1 Nolu Derslik	KARİYER PLANLAMA Öğr. Gör. Reyhan UZUN BOYSİS (Online)	YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Dr. Halis KABLAN 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik
09:30 / 10:10	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	GENEL TURİZM Öğr. Gör. Reyhan UZUN 1 Nolu Derslik	SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik	YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ Öğr. Gör. Dr. Halis KABLAN 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik
10:30 / 11:10	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. A. Mustafa TUNCER 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik
11:30 / 12:10	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik2 Nolu Derslik	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. A. Mustafa TUNCER 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik
ÖĞLE TATİLİ					
13:00 / 13:40	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 2 Nolu Derslik	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. A. Mustafa TUNCER 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik
14:00 / 14:40	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 2 Nolu Derslik	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. A. Mustafa TUNCER 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik
15:00 / 15:40	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik		TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. A. Mustafa TUNCER 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik
16:00 / 16:40	MUTFAK UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik	EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN 1 Nolu Derslik		TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-2 Öğr. Gör. A. Mustafa TUNCER 1 Nolu Derslik	MUTFAKTA PİŞİRME TEKNİKLERİ Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR 1 Nolu Derslik