

Yozgat Bozok Üniversitesi Yozgat MYO
2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı BAHAR Dönemi Haftalık Ders Programı

Aşçılık1 (Aşçılık)

	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15	ASC119 MUTFAK UYGULAMALARI-2 A(Teo) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER Aşçılık Mutfağı	ASC122 SOĞUK MUTFAK A(Teo) Öğr. Gör. Adnan AYDIN Aşçılık Mutfağı	ASC123 DÜNYA MUTFAKLARINDAN UYGULAMALAR A(Teo) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ A(Teo) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ A(Teo) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
09:30 10:15	ASC119 MUTFAK UYGULAMALARI-2 A(Uyg) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER Aşçılık Mutfağı	ASC122 SOĞUK MUTFAK A(Teo) Öğr. Gör. Adnan AYDIN Aşçılık Mutfağı	ASC123 DÜNYA MUTFAKLARINDAN UYGULAMALAR A(Teo) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ A(Teo) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ A(Teo) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
10:30 11:15	ASC119 MUTFAK UYGULAMALARI-2 A(Uyg) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER Aşçılık Mutfağı	ASC122 SOĞUK MUTFAK A(Uyg) Öğr. Gör. Adnan AYDIN Aşçılık Mutfağı	ASC123 DÜNYA MUTFAKLARINDAN UYGULAMALAR A(Uyg) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ A(Teo) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ A(Uyg) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
11:30 12:15	KPL001 KARİYER PLANLAMA(Teo) Öğr. Gör. Reyhan UZUN BOYSİS	TUR001 GENEL TURİZM(Teo) Öğr. Gör. Reyhan UZUN Aşçılık Mutfağı	ASC124 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ (Teo) Öğr. Gör. Halis KABLAN 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ A(Uyg) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ A(Uyg) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
12:30 13:30	Öğle Arası	Öğle Arası	Öğle Arası	Öğle Arası	Öğle Arası
13:30 14:15	ASC119 MUTFAK UYGULAMALARI-2 B (Teo) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER Aşçılık Mutfağı	TUR001 GENEL TURİZM (Teo) Öğr. Gör. Reyhan UZUN 23 Nolu Derslik	ASC124 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ (Teo) Öğr. Gör. Halis KABLAN 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ B (Teo) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ B (Teo) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
14:30 15:15	ASC119 MUTFAK UYGULAMALARI-2 B (Uyg) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER Aşçılık Mutfağı	ASC122 SOĞUK MUTFAK B (Teo) Öğr. Gör. Adnan AYDIN 23 Nolu Derslik	ASC123 DÜNYA MUTFAKLARINDAN UYGULAMALAR B (Teo) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ B (Teo) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ B (Teo) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
15:30 16:15	ASC119 MUTFAK UYGULAMALARI-2 B (Uyg) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER Aşçılık Mutfağı	ASC122 SOĞUK MUTFAK B (Teo) Öğr. Gör. Adnan AYDIN 23 Nolu Derslik	ASC123 DÜNYA MUTFAKLARINDAN UYGULAMALAR B (Teo) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ B (Teo) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ B (Uyg) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
16:30 17:15		ASC122 SOĞUK MUTFAK B (Uyg) Öğr. Gör. Adnan AYDIN 23 Nolu Derslik	ASC123 DÜNYA MUTFAKLARINDAN UYGULAMALAR B (Uyg) Öğr. Gör. Alparslan Mustafa TUNÇER 23 Nolu Derslik	ASC121 TATLI YAPIM TEKNİKLERİ B (Uyg) Öğr. Gör. Soner BEŞCANLAR Aşçılık Mutfağı	ASC120 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ B (Uyg) Öğr. Gör. Uğur EREN TAŞKESEN Aşçılık Mutfağı
17:30 18:15					
18:30 19:15					
19:30 20:15					
20:30 21:15					
21:30 22:15					
22:30 23:15					