

Sınıf: Açılık-1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	08:15 - 09:00	09:15 - 10:00	10:15 - 11:00	11:15 - 12:00	13:00 - 13:45	14:00 - 14:45	15:00 - 15:45	16:00 - 16:45	17:00 - 17:45	18:15 - 19:00	19:15 - 20:00	20:15 - 21:00	21:15 - 22:00	22:15 - 23:00
Pazartesi			YÖRESEL MUTFAKLAR Öğr. Gör.Nagehan Aydın Sarı U.Mutfacı											
Salı	MUTFAK ORGANİZASYONU F1 Öğr. Gör. Meryem Set 201		MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHİ Öğr. Gör. Meryem Set 201			PROJE HAZIRLAMA EĞİTİMİ F1 Öğr. Gör. Mehmet Kabacık 201								
Çarşamba		YEMEK SÜSLEME SANATI Öğr. Gör. Meryem Set 201			PIŞIRME YÖNTEMLERİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık 201									
Perşembe				YİYECEK İÇECEK SERVİSİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık 201										
Cuma					PIŞIRME YÖNTEMLERİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık 201		PIŞIRME YÖNTEMLERİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık 201							

Sınıf: Aşçılık-1 İÖ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	08:15 - 09:00	09:15 - 10:00	10:15 - 11:00	11:15 - 12:00	13:00 - 13:45	14:00 - 14:45	15:00 - 15:45	16:00 - 16:45	17:00 - 17:45	18:15 - 19:00	19:15 - 20:00	20:15 - 21:00	21:15 - 22:00	22:15 - 23:00
Pazartesi								YÖRESEL MUTFAKLAR Öğr. Gör.Nagehan Aydın Sarı U.Mutfağı						
Salı									MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHİ Öğr. Gör. Meryem Set 201			YEMEK SÜSLEME SANATI Öğr. Gör. Meryem Set 201		
Çarşamba														
Perşembe										YİYECEK İÇECEK SERVİSİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık 201				
Cuma									PIŞİRME YÖNTEMLERİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık U.Mutfağı		PIŞİRME YÖNTEMLERİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık U.Mutfağı		PIŞİRME YÖNTEMLERİ - I Öğr. Gör. Mehmet Kabacık U.Mutfağı	

Sınıf: Aşçılık-2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	08:15 - 09:00	09:15 - 10:00	10:15 - 11:00	11:15 - 12:00	13:00 - 13:45	14:00 - 14:45	15:00 - 15:45	16:00 - 16:45	17:00 - 17:45	18:15 - 19:00	19:15 - 20:00	20:15 - 21:00	21:15 - 22:00	22:15 - 23:00
Pazartesi	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA Yrd. Doc. Dr. Cemile Bahtiyar Karadeniz 401	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA Yrd. Doc. Dr. Cemile Bahtiyar Karadeniz 401	TURİZM COĞRAFYASI Yrd. Doc. Dr. Cemile Bahtiyar Karadeniz 401		MESLEKİ YABANCI DİL - II Yrd. Doc. Dr. Cemile Bahtiyar Karadeniz 401									
Salı							İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. Ata Bahri Çağlayan 401							
Çarşamba	TURİZM SEKTÖRÜNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ Öğr. Gör. Nagehan Aydın Sarı 401				TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Meryem Set U. Mutfağı									
Perşembe	HİJYEN SANİTASYON Öğr. Gör. Mehmet Kabacık 401				YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ Öğr. Gör. Meryem Set 401		YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA Yrd. Doc. Dr. Cemile Bahtiyar Karadeniz 401							
Cuma	DÜNYA MUTFAKLARI Öğr. Gör. Mehmet Kabacık U. Mutfağı													