

Aşçılık-1

SBMYO

	1 08:15 - 09:00	2 09:15 - 10:00	3 10:15 - 11:00	4 11:15 - 12:00	5 13:00 - 13:45	6 14:00 - 14:45	7 15:00 - 15:45	8 16:00 - 16:45
Pa								
Sa			402	Beslenme İlkeleri ASC103 Doç. Dr. Merve Işkın			206	Gastronomiye Giriş ASC107 Öğr. Gör. Nagehan Aydın Sarı
Ça	U.Mutfacı Pişirme Yöntemleri-I ASC113 2022 Öğr. Gör. Meryem Set			U.Mutfacı Pişirme Yöntemleri-I ASC113 2022 Öğr. Gör. Onur Tugay				
Pe			206	Yiyecek İçecek Yönetimi ASC111 Doç. Dr. Merve Işkın	301-LBR	Temel Bilgi Teknolojileri ASC109 Öğr. Gör. Dr. Devrim Karademir	203	Müzik GSEC103 Öğr. Gör. Ata Bahri Çağlayan
Cu			405	Mutfak Planlama ASC101 Öğr. Gör. Meryem Set				

Aşçılık-2

SBMYO

	1 08:15 - 09:00	2 09:15 - 10:00	3 10:15 - 11:00	4 11:15 - 12:00	5 13:00 - 13:45	6 14:00 - 14:45	7 15:00 - 15:45	8 16:00 - 16:45
Pa			205 Meslek Etiği ASEC205 Öğr. Gör. Nagehan Aydın Sarı		U.Mutfağı Soğuk Mutfak ASC201 Öğr. Gör. Nagehan Aydın Sarı			
Sa			U.Mutfağı Pastane Ürünleri ASC203 Öğr. Gör. Nagehan Aydın Sarı			203 Mesleki Yabancı Dil-I ASC207 Doç. Dr. Merve Işkın		
Ça			207 Girişimcilik ASC213 Doç. Dr. Merve Işkın		207 Girişimcilik ASC213 Doç. Dr. Merve Işkın		207 Yiyecek İçecek Servisi-II ASC211 Doç. Dr. Merve Işkın	
Pe	206 Araştırma Yöntem ve Teknikleri ASC209 Doç. Dr. Cemile Bahtiyar Karadeniz		402 Mutfakta Yeni Akımlar ASEC201 Öğr. Gör. Meryem Set		U.Mutfağı Pişirme Yöntemleri-II ASC205 Öğr. Gör. Meryem Set			
Cu							206 İş Sağlığı ve Güvenliği ASEC211 Öğr. Gör. Meryem Set	