

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	U.Mutfağı Pişirme Yöntemleri-I ASC113 ÖĞR. GÖR. NAGEHAN AYDIN SARI				U.Mutfağı Pişirme Yöntemleri-I ASC113 ÖĞR. GÖR. NAGEHAN AYDIN SARI			
Sa			204 Yiyecek İçecek Yönetimi ASC111 DOÇ. DR. MERVE İŞKİN		301-LBR Temel Bilgi Teknolojileri ASC109 ÖĞR. GÖR. DR. DEVRİM KARADEMİR			
Ça			303 Gastronomiye Giriş ASC107 ÖĞR. GÖR. NAGEHAN AYDIN SARI		404 Müzik GSEC103 ÖĞR. GÖR. ATA BAHRİ ÇAĞLAYAN			
Pe	303 Beslenme İlkeleri ASC103 ÖĞR. GÖR. MERYEM SET				303 Mutfak Planlama ASC101 ÖĞR. GÖR. MERYEM SET			
Cu								

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	203 Yiyecek İçecek Servisi-II ASC211 DOÇ. DR. MERVE IŞKIN		203 Mesleki Yabancı Dil-I ASC207 DOÇ. DR. MERVE IŞKIN		203 Gastronomi Turizmi ASC219 DOÇ. DR. MERVE IŞKIN		403 Girişimcilik ASEC215 ÖĞR. GÖR. GÖKAY CİVELEK	
Sa	U.Mutfacı Soğuk Mutfak ASC201 ÖĞR. GÖR. NAGEHAN AYDIN SARI				U.Mutfacı Soğuk Mutfak ASC201 ÖĞR. GÖR. NAGEHAN AYDIN SARI			
Ça	U.Mutfacı Türk Mutfacı ASC217 ÖĞR. GÖR. MERYEM SET				U.Mutfacı Türk Mutfacı ASC217 ÖĞR. GÖR. MERYEM SET			
Pe	U.Mutfacı Pastane Ürünleri ASC203 DOÇ. DR. MERVE IŞKIN				U.Mutfacı Pastane Ürünleri ASC203 DOÇ. DR. MERVE IŞKIN			
Cu	206 Meslek Etiği ASEC217 ÖĞR. GÖR. MERYEM SET		206 Mutfakta Yeni Akımlar ASEC213 ÖĞR. GÖR. MERYEM SET		206 İş Sağlığı ve İş Güvenliği ASEC221 ÖĞR. GÖR. MERYEM SET			