

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ / AŞÇILIK PROGRAMI 1.SINIF

SN	Başlama	Bitişi	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08.30	09.15			ASC18102 Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları Öğr.Gör.Ülkü Mine ÖNEK BL LAB. 1	ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL I	
2	09.30	10.15			ASC18102 Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL	
3	10.30	11.15		ASC18108 Menü Yönetimi ve Planlama Öğr. Gör. Alper ÇEVİK D201	ASC18102 Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL	
4	11.30	12.15		ASC18108 Menü Yönetimi ve Planlama	ASC18102 Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL	
5	12.30	13.15					
6	13.30	14.15	ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II Öğr.Gör.Ülkü Mine ÖNEK UYG. MUTFAĞI	ASC18106 Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri I Öğr. Gör. Alper ÇEVİK UYG. MUTFAĞI		ASC18122 Baharatlar ve Kahve Kültürü Öğr. Gör. Alper ÇEVİK D304	
7	14.30	15.15	ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II	ASC18106 Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri I	ASC18132 İş Sağlığı ve Güvenliği Öğr. Gör. Numan ÇELİKTEN KUZEM	ASC18122 Baharatlar ve Kahve Kültürü	
8	15.30	16.15	ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II	ASC18106 Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri I	ASC18132 İş Sağlığı ve Güvenliği		
9	16.30	17.15	ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II	ASC18106 Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri I	ASC18132 İş Sağlığı ve Güvenliği		
10	17.30	18.15					
11	18.30	19.15					
12	19.30	20.15					

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ / AŞÇILIK PROGRAMI 2. SINIF

SN	Başlama	Bitişi	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08.30	09.15		ASC18204 Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları II Öğr. Gör. Ülkü Mine ÖNEK UYG. MUTFAĞI	ASC18202 Dünya Mutfak Kültürü Ve Uygulamaları II Öğr. Gör. Alper ÇEVİK UYG. MUTFAĞI	ASC18206 Bitirme Projesi Öğr. Gör. Alper ÇEVİK BL LAB. 1	
2	09.30	10.15	ASC18240 Yönetim Ve Organizasyon Öğr. Gör. Çağatay YILMAZ D303	ASC18204 Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları II	ASC18202 Dünya Mutfak Kültürü Ve Uygulamaları II	ASC18206 Bitirme Projesi	
3	10.30	11.15	ASC18240 Yönetim Ve Organizasyon	ASC18204 Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları II	ASC18202 Dünya Mutfak Kültürü Ve Uygulamaları II	ASC18206 Bitirme Projesi	
4	11.30	12.15	ASC18240 Yönetim Ve Organizasyon	ASC18204 Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları II	ASC18202 Dünya Mutfak Kültürü Ve Uygulamaları II	ASC18206 Bitirme Projesi	
5	12.30	13.15					
6	13.30	14.15	ASC18224 Yenilikçi Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Alper ÇEVİK D301	ASC18210 Gıda Teknolojisi Öğr. Gör. Ülkü Mine ÖNEK BL LAB.2	ASCSTJ STAJ Öğr. Gör. Ülkü Mine ÖNEK	ASC18208 Mutfakta Kalite Yönetimi Öğr. Gör. Ülkü Mine ÖNEK D204	
7	14.30	15.15	ASC18224 Yenilikçi Mutfak Uygulamaları	ASC18210 Gıda Teknolojisi	ASCSTJ STAJ Öğr. Gör. Ülkü Mine ÖNEK	ASC18208 Mutfakta Kalite Yönetimi	
8	15.30	16.15	ASC18224 Yenilikçi Mutfak Uygulamaları			ASC18208 Mutfakta Kalite Yönetimi	
9	16.30	17.15					
10	17.30	18.15					
11	18.30	19.15					
12	19.30	20.15					