

**DADAY NAFİ VE ÜMİT ÇERİ MESLEK YÜKSEKOKULU****2024-2025 AKADEMİK YILI GÜZ DÖNEMİ****AŞÇILIK PROGRAMI 1. SINIF DERS PROGRAMI**

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 - 09:15		ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Ü.M.ÖNEK <b>D202</b>		ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL I	
09:30 – 10:15		ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Ü.M.ÖNEK <b>D202</b>	ASC 18123 Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyonu Öğr. Gör. Ü.M.ÖNEK <b>D303</b>	ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL	
10:30 – 11:15		ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Ü.M.ÖNEK <b>D202</b>	ASC 18123 Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyonu Öğr. Gör. Ü.M.ÖNEK <b>D303</b>	ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL	
11:30 – 12:15		ASC18107 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Ü.M.ÖNEK <b>D202</b>	ASC 18123 Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyonu Öğr. Gör. Ü.M.ÖNEK <b>D303</b>	ALMS ONLİNE ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I TÜRK DİLİ I YABANCI DİL	
ÖĞLE ARASI					
13:30 – 14:15	ASC18103 Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. A. ÇEVİK <b>D204</b>	ASC18133 Ofis Programları Öğr. Gör. M. SOYDANER <b>BA1</b>	OSD	ASC18105 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş Öğr. Gör. A.ÇEVİK <b>D303</b>	
14:30 – 15:15	ASC18103 Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. A. ÇEVİK <b>D204</b>	ASC18133 Ofis Programları Öğr. Gör. M. SOYDANER <b>BA1</b>	OSD	ASC18105 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş Öğr. Gör. A.ÇEVİK <b>D303</b>	
15:30 – 16:15	ASC18103 Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. A. ÇEVİK <b>D204</b>	ASC18133 Ofis Programları Öğr. Gör. M. SOYDANER <b>BA1</b>		ASC18109 Mutfak Kazaları ve Temel İlk Yardım Öğr. Gör. F. GÜLSEVER <b>D303</b>	
16:30 – 17:45		ASC18133 Ofis Programları Öğr. Gör. M. SOYDANER <b>BA1</b>		ASC18109 Mutfak Kazaları ve Temel İlk Yardım Öğr. Gör. F. GÜLSEVER <b>D303</b>	