

AŞÇILIK PROGRAMI 2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA		
	1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF	
09:00	ASC 111 Bilişim Teknolojileri Fatih AK 09:00-11:00 A1-11	ASC 235 Girişimcilik ve İşletme Yönetimi Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 09:30-12:30 B2-04	ING 101 İNGİLİZCE 1 Rukiye Ateş 09:30-12:30 A1-94	ASC 209 İçecekler Merve SOLMAZ 10:00-11:30 B2-01	ASC 103 Beslenmenin Temel İlkeleri Merve SOLMAZ 10:00-11:30 B2-07	ASC 233 Ekmekçilik GRUP 1 Ferhat TAŞKIRAN 09:30-13:30 MUTFAK	ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş GRUP 1 Hasan Can GÜLEL 09:30-12:30 MUTFAK	ASC 225 Mesleki İngilizce Ayşenur DİNÇEL 09:30-11:30 B2-04	ASC 203 Yöresel Mutfaklar Hasan Can GÜLEL 09:00-13:00 MUTFAK		
09:30											
10:00											
10:30											
11:00	ASC 103 Beslenmenin Temel İlkeleri Merve SOLMAZ 11:00-12:30 B1-04	ASC 205 Menü Planlama Merve SOLMAZ 13:00-15:00 B1-04	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon MERVE SOLMAZ 13:30-15:00 B1-04	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-15:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:00-14:30 B2-65	ASC 233 Ekmekçilik GRUP 2 FERHAT TAŞKIRAN 13:30-17:30 MUTFAK	ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş GRUP 2 Hasan Can GÜLEL 13:30-16:30 MUTFAK	ASC 209 İçecekler Merve SOLMAZ 12:30-14:00 B1-04	ASC 221 Mutfak Temel Teknikleri 2 HASAN CAN GÜLEL 13:30-17:30 MUTFAK		
11:30											
12:00											
12:30											
13:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 14:20-16:00 B2-03	ASC 205 Menü Planlama Merve SOLMAZ 13:00-15:00 B1-04	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon MERVE SOLMAZ 13:30-15:00 B1-04	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-15:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:00-14:30 B2-65	ASC 233 Ekmekçilik GRUP 2 FERHAT TAŞKIRAN 13:30-17:30 MUTFAK	ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş GRUP 2 Hasan Can GÜLEL 13:30-16:30 MUTFAK	ASC 209 İçecekler Merve SOLMAZ 12:30-14:00 B1-04	ASC 221 Mutfak Temel Teknikleri 2 HASAN CAN GÜLEL 13:30-17:30 MUTFAK		
13:30											
14:00											
14:30											
15:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 14:20-16:00 B2-03	ASC 205 Menü Planlama Merve SOLMAZ 13:00-15:00 B1-04	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon MERVE SOLMAZ 13:30-15:00 B1-04	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-15:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:00-14:30 B2-65	ASC 233 Ekmekçilik GRUP 2 FERHAT TAŞKIRAN 13:30-17:30 MUTFAK	ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş GRUP 2 Hasan Can GÜLEL 13:30-16:30 MUTFAK	ASC 209 İçecekler Merve SOLMAZ 12:30-14:00 B1-04	ASC 221 Mutfak Temel Teknikleri 2 HASAN CAN GÜLEL 13:30-17:30 MUTFAK		
15:30											
16:00											
16:30											
17:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 14:20-16:00 B2-03	ASC 205 Menü Planlama Merve SOLMAZ 13:00-15:00 B1-04	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon MERVE SOLMAZ 13:30-15:00 B1-04	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-15:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:00-14:30 B2-65	ASC 233 Ekmekçilik GRUP 2 FERHAT TAŞKIRAN 13:30-17:30 MUTFAK	ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş GRUP 2 Hasan Can GÜLEL 13:30-16:30 MUTFAK	ASC 209 İçecekler Merve SOLMAZ 12:30-14:00 B1-04	ASC 221 Mutfak Temel Teknikleri 2 HASAN CAN GÜLEL 13:30-17:30 MUTFAK		
17:30											
18:00											
18:30											
		1.SINIF	MESLEK YÜKSEKOKUL MÜDÜRLÜĞÜ - 2024/2025								
		2.SINIF									