

30 Mart Pazartesi	31 Mart Salı	1 Mart Çarşamba	2 Mart Perşembe	3 Mart Cuma
ASC 108 Gıdalar ve Özellikleri 10.00-10.50 B2-64 MERVE SOLMAZ	ASC 234 Yöresel Ekmekler 09.30-12.30 Pastane Uygulama Mutfağı FERHAT TAŞKIRAN	ASC 208 Catering ve Ziyafet Hizmetleri 11:00–11:40 B2-05 MERVE SOLMAZ	ASC 110 Türk Mutfağında Tatlılar ve Hamur İşleri 1.grup 09.30-12.30 Pastane Uygulama Mutfağı NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR	ASC 102 Temel Mutfak Teknikleri I 1.Grup 09:30-12.30 Gastronomi Uygulama Mutfağı HASAN CAN GÜLEL
ASC 231 Çikolata 10:00–10:50 AG-13 BİLGEHAN RABİA LAVAŞCI	ASC 222 Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık 09:30–10:30 AG-13 DENİZ YILDIRIM	ASC 204 Osmanlı Mutfağı 13:00-15.00 Gastronomi Uygulama Mutfağı HASAN CAN GÜLEL	ASC 110 Türk Mutfağında Tatlılar ve Hamur İşleri 2.grup 13.30-17.30 Pastane Uygulama Mutfağı NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR	ASC 102 Temel Mutfak Teknikleri I 2. Grup 13.:30-16.30 Gastronomi Uygulama Mutfağı HASAN CAN GÜLEL
ASC 230 Sosyal ve Kişisel Gelişim Uygulamaları 13.30-16.30 B2-07 NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR		ASC 104 Temel Pastacılık Teknikleri 1. grup 09.30-12.30 Pastane Uygulama Mutfağı NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR	ASC 202 Temel Mutfak Teknikleri III 09:30-12.30 Gastronomi Uygulama Mutfağı HASAN CAN GÜLEL	
		ASC 104 Temel Pastacılık Teknikleri 2. grup 13.30-17.30 Pastane Uygulama Mutfağı NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR	ASC 216 Dünya Mutfağı 13:30-16.30 Gastronomi Uygulama Mutfağı HASAN CAN GÜLEL	