|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| 08.10 – 09.00 |  | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (U)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Beslenme İlkeleriDerslik: Bahçelievler K. 204Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZPAK AKKUŞ | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (T)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN |  |
| 09.10 – 10.00 | Ders Adı: Girişimcilik IDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (U)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Beslenme İlkeleriDerslik: Bahçelievler K. 204Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZPAK AKKUŞ | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (T)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN |  |
| 10.10 – 11.00 | Ders Adı: Girişimcilik IDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (U)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler I (T)Derslik: Bahçelievler K. 205Öğr. Gör. Betül YAPICI | Ders Adı: Gıda Güvenliği ve Hijyen (T)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Başak ÖNCEL |  |
| 11.10 – 12.00 | Ders Adı: Girişimcilik IDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (U)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler I (T)Derslik: Bahçelievler K. 205Öğr. Gör. Betül YAPICI | Ders Adı: Gıda Güvenliği ve Hijyen (T)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Başak ÖNCEL |  |
| **12.00 – 13.00 ÖĞLE ARASI** |
| 13.10 – 14.00 | Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi IDerslik: Bahçelievler K. 203Öğr. Gör. Ercan BOLAT | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (U)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: BilgisayarDerslik: Bahçelievler K.308Öğr. Gör. Anıl KUŞ | Ders Adı: Gıda Güvenliği ve Hijyen (U)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Başak ÖNCEL |  |
| 14.10 – 15.00 | Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi IDerslik: Bahçelievler K. 203Öğr. Gör. Ercan BOLAT  | Ders Adı: İngilizce IDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Dilara Berrak TARHAN | Ders Adı: BilgisayarDerslik: Bahçelievler K.308Öğr. Gör. Anıl KUŞ  | Ders Adı: Gıda Güvenliği ve Hijyen (U)Derslik: Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Başak ÖNCEL |  |
| 15.10 – 16.00 | Ders Adı: Türk Dili IDerslik: Bahçelievler K. 207Öğr. Gör. Nevzat EROL | Ders Adı: İngilizce IDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Dilara Berrak TARHAN | Ders Adı: Temel Mutfak BilgisiDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler I (U)Derslik: Bahçelievler K. 205Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK |  |
| 16.10 – 17.00 | Ders Adı: Türk Dili IDerslik: Bahçelievler K. 207Öğr. Gör. Nevzat EROL  | Ders Adı: İngilizce IDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Dilara Berrak TARHAN  | Ders Adı: Temel Mutfak BilgisiDerslik: Bahçelievler K. 204Öğr. Gör. Uğurcan METİN |  Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler I (U)Derslik: Bahçelievler K. 205Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK |  |