|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| 08.10 – 09.00 |  | Ders Adı: Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi Derslik: 205Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE |  | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama)Derslik: Aşçılık Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Hazır Yemekçilik ve Servis HizmetleriDerslik: 205Öğr. Gör. Uğurcan METİN |
| 09.10 – 10.00 | Ders Adı: Girişimcilik II Derslik: 205Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | Ders Adı: Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi Derslik: 205Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE |  | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama)Derslik: Aşçılık Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Hazır Yemekçilik ve Servis HizmetleriDerslik: 205Öğr. Gör. Uğurcan METİN |
| 10.10 – 11.00 | Ders Adı: Girişimcilik II Derslik: Bahçelievler Kampüsü B- 205Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | Ders Adı: İş Sağlığı ve Güvenliği Derslik: 205Öğr. Gör. İbrahim YÜCESOY | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Teorik)Derslik: 205Öğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama)Derslik: Aşçılık Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler II (Teorik)Derslik: 205Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE |
| 11.10 – 12.00 | Ders Kodu: GTE 128Ders Adı: Girişimcilik II Derslik: 205Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | Ders Adı: İş Sağlığı ve Güvenliği Derslik: 205Öğr. Gör. İbrahim YÜCESOY | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Teorik)Derslik: 205Öğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama)Derslik: Aşçılık Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler II (Teorik)Derslik: 205Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE |
| 12.00 – 13.00 ÖĞLE ARASI |
| 13.10 – 14.00 | Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi IIDerslik: 206-207Öğr. Gör. Ercan BOLAT | Ders Adı: Yabancı Dil II (İngilizce)Derslik: 205Öğr. Gör. Dilara Berrak TARHAN | Ders Adı: Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Teorik)Derslik: 205Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | Ders Adı: Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama)Derslik: Aşçılık Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Uğurcan METİN | Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler II (Uygulama)Derslik: 205Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE |
| 14.10 – 15.00 | Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi IIDerslik: 206-207Öğr. Gör. Ercan BOLAT | Ders Adı: Yabancı Dil II (İngilizce)B 205Öğr. Gör. Dilara Berrak TARHAN | Ders Adı: Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Teorik)Derslik: 205Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP |  | Ders Adı: Gıdalarda Temel İşlemler II (Uygulama)Derslik: 205Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE |
| 15.10 – 16.00 | Ders Adı: Türk Dili IIDerslik: 202-203Öğr. Gör. Nevzat EROL | Ders Adı: Yabancı Dil II (İngilizce)Derslik: 205Öğr. Gör. Dilara Berrak TARHAN | Ders Adı: Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Uygulama)Derslik: Aşçılık Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Kamuran ÖZTOP |  |  |
| 16.10 – 17.00 | Ders Adı: Türk Dili IIDerslik: 202-203Öğr. Gör. Nevzat EROL |  | Ders Adı: Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Uygulama)Derslik: Aşçılık Uygulama MutfağıÖğr. Gör. Kamuran ÖZTOP |  |  |