|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| 08.10 – 09.00 | **Ders Kodu:** TD102**Ders Adı:** Türk Dili ve Edebiyatı II(Uzaktan Eğitim - LMS)***Öğr. Gör. Nevzat EROL*** |  |  |  |  |
| 09.10 – 10.00 | **Ders Kodu:** TD102**Ders Adı:** Türk Dili ve Edebiyatı II(Uzaktan Eğitim - LMS)***Öğr. Gör. Nevzat EROL*** | **Ders Kodu:** AŞÇ132**Ders Adı:** Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği**Derslik:** C101***Öğr. Gör. Dr. Sabri KALKAN*** |  |  | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **1. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 10.10 – 11.00 | **Ders Kodu:** ATA 102**Ders Adı:** Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II(Uzaktan Eğitim - LMS)***Öğr. Gör. Hasan GÜRKAN*** | **Ders Kodu:** AŞÇ132**Ders Adı:** Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği**Derslik:** C101***Öğr. Gör. Sabri KALKAN*** | **Ders Kodu:** AŞÇ138**Ders Adı:** Girişimcilik II **Derslik**: C101***Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP*** | **Ders Kodu:** AŞÇ126**Ders Adı:** Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**Derslik:** C101***Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **1. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 11.10 – 12.00 | **Ders Kodu:** ATA 102**Ders Adı:** Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II(Uzaktan Eğitim - LMS)***Öğr. Gör. Hasan GÜRKAN*** | **Ders Kodu:** KRY102**Ders Adı:** Kariyer Planlama**Derslik:** C101***Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL*** | **Ders Kodu:** AŞÇ138**Ders Adı:** Girişimcilik II **Derslik**: C101***Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP*** | **Ders Kodu:** AŞÇ126**Ders Adı:** Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**Derslik:** C101***Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **1. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| **12.00 – 13.00 ÖĞLE ARASI** |
| 13.10 – 14.00 | **Ders Kodu:** AŞÇ128**Ders Adı:** Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri**Derslik:** C101***Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL******Öğr. Gör. Uğurcan METİN*** | **Ders Kodu:** ING 102**Ders Adı:** İngilizce II(Uzaktan Eğitim - LMS)***Öğr. Gör. Pınar KAYA*** | **Ders Kodu:** ADD01**Ders Adı:** Alan Dışı Ders**Derslik:** C101 | **Ders Kodu:** AŞÇ134**Ders Adı:** Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Teorik) **Derslik:** C101***Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **1. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 14.10 – 15.00 | **Ders Kodu:** AŞÇ128**Ders Adı:** Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri**Derslik:** C101***Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL******Öğr. Gör. Uğurcan METİN*** | **Ders Kodu:** ING 102**Ders Adı:** İngilizce II(Uzaktan Eğitim - LMS)***Öğr. Gör. Pınar KAYA*** | **Ders Kodu:** ADD01**Ders Adı:** Alan Dışı Ders**Derslik:** C101 | **Ders Kodu:** AŞÇ134**Ders Adı:** Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Teorik) **Derslik:** C101***Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **1. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 15.10 – 16.00 |  | **Ders Kodu:** ING 102**Ders Adı:** İngilizce II(Uzaktan Eğitim - LMS)***Öğr. Gör. Pınar KAYA*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Teorik) **Derslik:** C101***Öğr. Gör. Uğurcan METİN*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Uygulama)**Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **2. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 16.10 – 17.00 |  |  | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Teorik) **Derslik:** C101***Öğr. Gör. Uğurcan METİN***  | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz (Uygulama)**Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP*** | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **2. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 17.10 – 18.00 |  |  |  |  | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **2. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 18.10 – 19.00 |  |  |  |  | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **2. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |
| 19.10 – 20.00 |  |  |  |  | **Ders Kodu:** AŞÇ136**Ders Adı:** Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II (Uygulama) – **2. GRUP****Derslik:** Aşçılık Uygulama Mutfağı***Öğr. Gör. Uğurcan METİN – Eğitmen Şef Ahmet SAVAŞ*** |