|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| 08.10 – 09.00 | Ders Adı: AŞÇ127 Girişimcilik IÖğr. Gör. Kamuran ÖZTOPDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ101 Beslenme İlkeleriDr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZPAK AKKUŞ(Uzaktan Eğitim – LMS) |  |  | TD101Türk Dili I(Uzaktan Eğitim – LMS) |
| 09.10 – 10.00 | Ders Adı: AŞÇ127 Girişimcilik IÖğr. Gör. Kamuran ÖZTOPDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ101 Beslenme İlkeleriDr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZPAK AKKUŞ(Uzaktan Eğitim – LMS) | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 1. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: ING101 İngilizce(Uzaktan Eğitim – LMS) | TD101Türk Dili I(Uzaktan Eğitim – LMS) |
| 10.10 – 11.00 | Ders Adı: AŞÇ111 Gastronomiye GirişÖğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: B104Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ115 Temel Mutfak BilgisiÖğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 1. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: ING101 İngilizce(Uzaktan Eğitim – LMS) | ATA101Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi I(Uzaktan Eğitim – LMS) |
| 11.10 – 12.00 | Ders Adı: AŞÇ111 Gastronomiye GirişÖğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: B104Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ115 Temel Mutfak BilgisiÖğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 1. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: ING101 İngilizce(Uzaktan Eğitim – LMS) | ATA101Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi I(Uzaktan Eğitim – LMS) |
| **12.00 – 13.00 ÖĞLE ARASI** |
| 13.10 – 14.00 |  | Ders Adı: AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Teorik)Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCELDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 1. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü |  |  |
| 14.10 – 15.00 |  | Ders Adı: AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Teorik)Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCELDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 1. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü |  |  |
| 15.10 – 16.00 |  | Ders Adı: AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Uygulama)Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCELDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I **(Teorik)**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü Derslik | Ders Adı: AŞÇ117 BilgisayarÖğr. Gör. Osman VİLLİ(Uzaktan Eğitim – LMS) |  |
| 16.10 – 17.00 |  | Ders Adı: AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Uygulama)Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCELDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I **(Teorik)**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: C101Yer: 45 Evler Kampüsü Derslik | Ders Adı: AŞÇ117 BilgisayarÖğr. Gör. Osman VİLLİ(Uzaktan Eğitim – LMS) |  |
| 17.10 – 18.00 |  |  | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 2. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü |  |  |
| 18.10 – 19.00 |  |  | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 2. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü |  |  |
| 19.10 – 20.00 |  |  | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 2. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü |  |  |
| 20.10 – 21.00 |  |  | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 2. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü |  |  |
| 21.10 – 22.00 |  |  | Ders Adı: AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama)**– 2. GRUP**Öğr. Gör. Uğurcan METİNDerslik: Uygulama MutfağıYer: 45 Evler Kampüsü |  |  |