

2022-2023 GÜZ YARIYILI AŞÇILIK PROGRAMI 1.SINIF DERS PROGRAMI

Ders Saati	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:40-09:30			HIST 201 Türkiye Tarihi 1 Öğr. Gör. Ercan Koç Online		GE 101 (TR) Üniversite Kültürü Öğr. Gör. Kadir Turhan Mor Salon Yüz Yüze
09:40-10:30		ASC 107 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN Mor Salon Yüz Yüze	HIST 201 Türkiye Tarihi 1 Öğr. Gör. Ercan Koç Online		GE 101 (TR) Üniversite Kültürü Öğr. Gör. Kadir Turhan Mor Salon Yüz yüze
10:40-11:30		ASC 107 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN Mor Salon Yüz Yüze		ASC 117 Genel Turizm Öğr. Gör. Erman BAŞ Derslik 315 Yüz yüze	ASC 103 Gastronomi ve Mutfak Tarihi Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Derslik 319 Yüz yüze
11:40-12:30		ASC 107 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN Mor Salon Yüz Yüze		ASC 117 Genel Turizm Öğr. Gör. Erman BAŞ Derslik 315 Yüz yüze	ASC 103 Gastronomi ve Mutfak Tarihi Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Derslik 319 Yüz yüze
12:30-13:40 Öğle Arası					
13:40-14:30	GE 103 (TR) Bilgisayar ve Uygulamaları Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Mor Salon Yüz Yüze	ASC 113 Yiyecek ve İçecek Servisi Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Derslik 319 Yüz yüze		ASC 105 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı Yüz yüze	ING 101 İngilizce 1 Dr. Öğr. Üyesi Ashı ÖZKUL Online
14:40-15:30	GE 103 (TR) Bilgisayar ve Uygulamaları Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Mor Salon Yüz Yüze	ASC 113 Yiyecek ve İçecek Servisi Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Derslik 319 Yüz yüze		ASC 105 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı Yüz yüze	ING 101 İngilizce 1 Dr. Öğr. Üyesi Ashı ÖZKUL Online
15:40-16:30	GE 103 (TR) Bilgisayar ve Uygulamaları Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Mor Salon Yüz Yüze	ASC 101 Mutfak Planlaması Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Derslik 319 Yüz yüze		ASC 105 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı Yüz yüze	ING 101 İngilizce 1 Dr. Öğr. Üyesi Ashı ÖZKUL Online
16:40-17:30	GE 103 (TR) Bilgisayar ve Uygulamaları Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Mor Salon Yüz Yüze	ASC 101 Mutfak Planlaması Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Derslik 319 Yüz yüze			ING 101 İngilizce 1 Dr. Öğr. Üyesi Ashı ÖZKUL Online
17:40-18:30					TKL 101 Türkçe 1 Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Online
18:40-19:30					TKL 101 Türkçe 1 Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Online

2022-2023 GÜZ YARIYILI AŞÇILIK PROGRAMI 2. SINIF DERS PROGRAMI

Ders Saati	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:40-09:30			ASC 201 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Öğr. Gör. Erman BAŞ Derslik 316		ASC 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Eğitim Mutfağı
09:40-10:30		ASC 215 Vejetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı	ASC 201 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Öğr. Gör. Erman BAŞ Derslik 316	ASC 207 İçecek Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Pastane Mutfağı	ASC 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Eğitim Mutfağı
10:40-11:30		ASC 215 Vejetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı	ASC 211 Duyusal Analiz Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN Derslik 316	ASC 207 İçecek Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Pastane Mutfağı	ASC 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Eğitim Mutfağı
11:40-12:30			ASC 211 Duyusal Analiz Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN Derslik 316	ASC 207 İçecek Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Pastane Mutfağı	ASC 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Eğitim Mutfağı
12:30-13:40 Öğle Arası					
13:40-14:30	GE 402 İnovasyon ve Girişimcilik Öğr. Gör. Meral Sayın Derslik 315	ASC 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı	ASC 209 Gastronomi Turizmi Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Derslik 414		
14:40-15:30	GE 402 İnovasyon ve Girişimcilik Öğr. Gör. Meral Sayın Derslik 315	ASC 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı	ASC 209 Gastronomi Turizmi Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Derslik 414		
15:40-16:30		ASC 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı			
16:40-17:30		ASC 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı			