

AŞÇILIK PROGRAMI

Gün	Sıra No	Saat	Ö.G.	1/A		2/A			
				Dersin Adı	T/U	D.N.	Ö.G.	Dersin Adı	T/U
Pazartesi	1	08.30-09.15		Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	T	GTH-8	Menü Yönetimi	T	AMF1-3
Pazartesi	2	09.25-10.10		Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	T	GTH-8	Menü Yönetimi	T	AMF1-3
Pazartesi	3	10.20-11.05					Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	T	AMF1-3
Pazartesi	4	11.15-12.00					Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	T	AMF1-3
Pazartesi	5	13.00-13.45		Temel Mutfak Teknikleri I	T	Uygulama Mutfağı	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	T	Uygulama Mutfağı
Pazartesi	6	13.55-14.40		Temel Mutfak Teknikleri I	T	Uygulama Mutfağı	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	T	Uygulama Mutfağı
Pazartesi	7	14.50-15.35		Temel Mutfak Teknikleri I	T	Uygulama Mutfağı	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	T	Uygulama Mutfağı
Pazartesi	8	15.45-16.30		Temel Mutfak Teknikleri I	U	Uygulama Mutfağı	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	U	Uygulama Mutfağı
Pazartesi	9	16.40-17.25							
Pazartesi	10	19.20-20.05					Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Pazartesi	11	20.15-21.00					Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Pazartesi	11	21.10-21.55					Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Pazartesi	12	22.05-22.50					Yabancı Dil (İngilizce)	T	Uzaktan Eğitim
Salı	1	08.30-09.15		Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel	Girişimcilik	T	GTH-5
Salı	2	09.25-10.10		Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel	Girişimcilik	T	GTH-5
Salı	3	10.20-11.05		Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel	Girişimcilik	T	GTH-5
Salı	4	11.15-12.00		Sektörel Uygulamalar I (A)	T	Otel	Girişimcilik	U	GTH-5
Salı	5	13.00-13.45		Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel	Türk Mutfak Kültürü	T	AMF1-3
Salı	6	13.55-14.40		Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel	Türk Mutfak Kültürü	T	AMF1-3
Salı	7	14.50-15.35		Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel	İnsan Kaynakları Yönetimi	T	AMF1-3
Salı	8	15.45-16.30		Sektörel Uygulamalar I (A)	U	Otel	İnsan Kaynakları Yönetimi	T	AMF1-3
Salı	9	16.40-17.25							
Çarşamba	1	08.30-09.15		Soğuk Mutfak ve Mezcilik	T	Uygulama Mutfağı	Yöresel Mutfaklar	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	2	09.25-10.10		Soğuk Mutfak ve Mezcilik	T	Uygulama Mutfağı	Yöresel Mutfaklar	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	3	10.20-11.05		Soğuk Mutfak ve Mezcilik	T	Uygulama Mutfağı	Yöresel Mutfaklar	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	4	11.15-12.00		Soğuk Mutfak ve Mezcilik	U	Uygulama Mutfağı	Yöresel Mutfaklar	U	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	5	13.00-13.45		Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	T	Uygulama Mutfağı	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	6	13.55-14.40		Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	T	Uygulama Mutfağı	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	7	14.50-15.35		Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	T	Uygulama Mutfağı	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	T	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	8	15.45-16.30		Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	U	Uygulama Mutfağı	Unlu Mamüller ve Tatlılar II	U	Uygulama Mutfağı
Çarşamba	9	16.40-17.25							
Perşembe	1	08.30-09.15		Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel			
Perşembe	2	09.25-10.10		Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel			
Perşembe	3	10.20-11.05		Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel			
Perşembe	4	11.15-12.00		Sektörel Uygulamalar I (B)	T	Otel			
Perşembe	5	13.00-13.45		Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel			
Perşembe	6	13.55-14.40		Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel			
Perşembe	7	14.50-15.35		Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel			
Perşembe	8	15.45-16.30		Sektörel Uygulamalar I (B)	U	Otel			
Perşembe	9	16.40-17.25							
Cuma	1	08.30-09.15		Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	T	GTH-5			
Cuma	2	09.25-10.10		Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	T	GTH-5			
Cuma	3	10.20-11.05		Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	T	GTH-5			
Cuma	4	11.15-12.00		Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	T	GTH-5			
Cuma	5	13.00-13.45							
Cuma	6	13.55-14.40		Beslenme İlkeleri	T	AMF1-3			
Cuma	7	14.50-15.35		Beslenme İlkeleri	T	AMF1-3			
Cuma	8	15.45-16.30		Gıda Güvenliği ve Hijyen	T	AMF1-3			
Cuma	9	16.40-17.25		Gıda Güvenliği ve Hijyen	T	AMF1-3			