

AŞÇILIK / 2025-2026 BAHAR DÖNEMİ PROGRAMI HAFTALIK DERS PROGRAMI

Gün	Saat	1. SINIF			2. SINIF		
		Dersin Adı	T/U	DERSLİK	Dersin Adı	T/U	DERSLİK
Pazartesi	08:30	Temel Mutfak Teknikleri II	T	Uygulama Mutfağı			
Pazartesi	09:25	Temel Mutfak Teknikleri II	T	Uygulama Mutfağı			
Pazartesi	10:20	Temel Mutfak Teknikleri II	T	Uygulama Mutfağı			
Pazartesi	11:15	Temel Mutfak Teknikleri II	U	Uygulama Mutfağı			
ÖĞLE ARASI							
Pazartesi	13:00	Unlu Mamüller ve Tatlılar I	T	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (YB)		
Pazartesi	13:55	Unlu Mamüller ve Tatlılar I	T	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (YB)		
Pazartesi	14:50	Unlu Mamüller ve Tatlılar I	T	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (YB)		
Pazartesi	15:45	Unlu Mamüller ve Tatlılar I	U	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (YB)		
Pazartesi	16:40				İşletme Mesleki Eğitim (YB)		
	17:30				Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	UZEM	
Pazartesi	18:25				Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	UZEM	
Pazartesi	19:20				Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	UZEM	
Pazartesi	20:15				Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	UZEM	
Pazartesi	22:05						
Salı							
	08:30	Sektörel Uygulamalar II (A)	T	Otel			
	09:25	Sektörel Uygulamalar II (A)	T	Otel			
	10:20	Sektörel Uygulamalar II (A)	T	Otel			
	11:15	Sektörel Uygulamalar II (A)	T	Otel			
ÖĞLE ARASI							
	13:00	Sektörel Uygulamalar II (A)	U	Otel	İşletme Mesleki Eğitim (MH)		
	13:55	Sektörel Uygulamalar II (A)	U	Otel	İşletme Mesleki Eğitim (MH)		
	14:50	Sektörel Uygulamalar II (A)	U	Otel	İşletme Mesleki Eğitim (MH)		
	15:45	Sektörel Uygulamalar II (A)	U	Otel	İşletme Mesleki Eğitim (MH)		
	16:40				İşletme Mesleki Eğitim (MH)		
Çarşamba							
	08:30						
	09:25						
	10:20	Baharat Bilimi ve İçecek Kültürü	T	GTH8			
	11:15	Baharat Bilimi ve İçecek Kültürü	T	GTH8			
ÖĞLE ARASI							
	13:00	Pişiirme Hazırlığı ve Yöntemleri II	T	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (MG)		
	13:55	Pişiirme Hazırlığı ve Yöntemleri II	T	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (MG)		
	14:50	Pişiirme Hazırlığı ve Yöntemleri II	T	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (MG)		
	15:45	Pişiirme Hazırlığı ve Yöntemleri II	U	Uygulama Mutfağı	İşletme Mesleki Eğitim (MG)		
	16:40				İşletme Mesleki Eğitim (MG)		
Perşembe							
	08:30	Sektörel Uygulamalar II (B)	T	Otel			
	09:25	Sektörel Uygulamalar II (B)	T	Otel			
	10:20	Sektörel Uygulamalar II (B)	T	Otel			
	11:15	Sektörel Uygulamalar II (B)	T	Otel			
ÖĞLE ARASI							
	13:00	Sektörel Uygulamalar II (B)	U	Otel			
	13:55	Sektörel Uygulamalar II (B)	U	Otel			
	14:50	Sektörel Uygulamalar II (B)	U	Otel			
	15:45	Sektörel Uygulamalar II (B)	U	Otel			
	16:40						
Cuma							
	08:30	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	T	GTH8			
	09:25	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	T	GTH8			
	10:20	Yapay Zeka Uygulamaları	T	GTH8			
	11:15	Yapay Zeka Uygulamaları	T	GTH8			
ÖĞLE ARASI							
	13:00						
	13:55	Genel Turizm	T	GTH8			
	14:50	Genel Turizm	T	GTH8			
	15:45	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Teknikleri	T	GTH8			
	16:40	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Teknikleri	T	GTH8			
	17:30						
	18:25						
	19:20				TURK DİLİ	UZEM	
	20:15				TURK DİLİ	UZEM	
	21:10				TURK DİLİ	UZEM	
	22:05				TURK DİLİ	UZEM	

