

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-1. SINIF

	08:00 - 08:50	09:00 - 09:50	10:00 - 10:50	11:00 - 11:50	12:00 - 13:00	13:00 - 13:50	14:00 - 14:50	15:00 - 15:50	16:00 - 16:50
Pazartesi			Konferans S. GENEL SAĞLIK BİLGİSİ ve İLK YARDIM M. YILMAZ			Konferans S. TEMEL İNGİLİZCE -I ABAŞTAN			
Salı	Uzaktan ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I CÜZEM		Konferans S. İLETİŞİM BECERİLERİ M. YILMAZ			Konferans S. GENEL İŞLETME Ş. KARACA			
Çarşamba			Konferans S. BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ İ. T. ŞEKER			Konferans S. TEMEL SANAT EĞİTİMİ N. ANIL KAZANÇ		Konferans S. GENEL TURİZM Ö. AKIN	
Perşembe	Uzaktan TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ - I CÜZEM		Konferans S. TEMEL İNGİLİZCE - I ABAŞTAN			Konferans S. RESTORAN VE MUTFAK DİZAYNI ve TEMİZLİĞİ İ.T. ŞEKER			
Cuma	Uzaktan TÜRK DİLİ - I CÜZEM					Konferans S. TEMEL İNGİLİZCE -I A BAŞTAN			

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-2. SINIF

	08:00 - 08:50	09:00 - 09:50	10:00 - 10:50	11:00 - 11:50	12:00 - 13:00	13:00 - 13:50	14:00 - 14:50	15:00 - 15:50	16:00 - 16:50
Pazartesi	205 MUTFAK UYGULAMALARI I(T) Grup 1 E.Ö. ÖNEM	106 MUTFAK UYGULAMALARI I (U) Grup 1 E.Ö. ÖNEM				303 MESLEKİ İNGİLİZCE- I Grup 1 M. KEKLİK			
	202 PASTANE UYGULAMALARI (T) Grup 5 B.ALTINTAŞ	105 PASTANE UYGULAMALARI (U) Grup 5 B.ALTINTAŞ				201 İNGİLİZCE KONUŞMA- I Grup 2 Z.ŞEKERTEKİN	301 İNGİLİZCE OKUMA ve YAZMA I Grup 2 A.BAŞTAN		
	Mihmandar Uyg. Eğt. At. SERVİS TEKNİKLERİ (T) Grup 1 Ö. AKIN	Mihmandar Uyg. Eğt. At. SERVİS TEKNİKLERİ (U) Grup 1 Ö. AKIN							
Salı	205 MUTFAK UYGULAMALARI I(T) Grup 2 E.Ö. ÖNEM	106 MUTFAK UYGULAMALARI I (U) Grup 2 E.Ö. ÖNEM				301 İNGİLİZCE KONUŞMA- I Grup 2 Z.ŞEKERTEKİN	303 İKİNCİ YABANCI DİL- I ALM A.BAŞTAN		
	202 PASTANE UYGULAMALARI (T) Grup 4 B.ALTINTAŞ	105 PASTANE UYGULAMALARI (U) Grup 4 B.ALTINTAŞ				303 İNGİLİZCE OKUMA ve YAZMA I Grup 1 D.YAVUZ	301 İKİNCİ YABANCI DİL- I RUS M. KAYA		
		303 MESLEKİ İNGİLİZCE I Grup 2 N. M. KEKLİK							
Çarşamba	205 MUTFAK UYGULAMALARI I(T) Grup 3 E.Ö. ÖNEM	106 MUTFAK UYGULAMALARI I (U) Grup 3 E.Ö. ÖNEM				303 MESLEKİ İNGİLİZCE I Grup 2 N. M. KEKLİK			
	202 PASTANE UYGULAMALARI (T) Grup 1 B.ALTINTAŞ	105 PASTANE UYGULAMALARI (U) Grup 1 B.ALTINTAŞ				201 İKİNCİ YABANCI DİL- I ALM A.BAŞTAN	201 İNGİLİZCE KONUŞMA- I Grup 1 A.BAŞTAN		
	Mihmandar Uyg. Eğt. At. SERVİS TEKNİKLERİ (T) Grup 2 Ö. AKIN	Mihmandar Uyg. Eğt. At. SERVİS TEKNİKLERİ (U) Grup 2 Ö. AKIN							
Perşembe	205 MUTFAK UYGULAMALARI I(T) Grup 4 E.Ö. ÖNEM	106 MUTFAK UYGULAMALARI I (U) Grup 4 E.Ö. ÖNEM				303 İNGİLİZCE KONUŞMA- I Grup 1 A.BAŞTAN	Konferans S. YÖNETİM ve ORGANİZASYON M. İŞKİN		
	202 PASTANE UYGULAMALARI (T) Grup 2 B.ALTINTAŞ	105 PASTANE UYGULAMALARI (U) Grup 2 B.ALTINTAŞ				301 İKİNCİ YABANCI DİL- I RUS M. KAYA			
		303 MESLEKİ İNGİLİZCE I Grup 1 N. M. KEKLİK							
Cuma	205 MUTFAK UYGULAMALARI I(T) Grup 5 E.Ö. ÖNEM	106 MUTFAK UYGULAMALARI I (U) Grup 5 E.Ö. ÖNEM				204 /105 ÇİKOLATA ve ŞEKERLEME Grup 1 B.ALTINTAŞ	206/106 OSMANLI MUTFAĞI Grup 2 E.Ö. ÖNEM		
	202 PASTANE UYGULAMALARI (T) Grup 3 B.ALTINTAŞ	105 PASTANE UYGULAMALARI (U) Grup 3 B.ALTINTAŞ				206/106 OSMANLI MUTFAĞI Grup 1 E.Ö. ÖNEM	204/105 ÇİKOLATA ve ŞEKERLEME Grup 2 B.ALTINTAŞ		
	Mihmandar Uyg. Eğt. At. SERVİS TEKNİKLERİ (T) Grup 3 Ö. AKIN	Mihmandar Uyg. Eğt. At. SERVİS TEKNİKLERİ (U) Grup 3 Ö. AKIN							

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-3. SINIF

	08:00 - 08:50	09:00 - 09:50	10:00 - 10:50	11:00 - 11:50	12:00 - 13:00	13:00 - 13:50	14:00 - 14:50	15:00 - 15:50	16:00 - 16:50
Pazartesi			206 KONUKLA İLETİŞİM <i>E. HASTAOĞLU</i>			205 DÜNYA MUTFAKLARI (T) <i>B. ALTINTAŞ</i>	106 DÜNYA MUTFAKLARI (U) <i>B. ALTINTAŞ</i>		
	204 İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (T) <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	GRUP 1	101 İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (U) <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	GRUP 1		203 İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (T) <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	GRUP 2	101 İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (U) <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	GRUP 2
Salı	103 İNGİLİZCE KONUŞMA III <i>Z.GÜNDAR</i>	Grup 1	301 MENÜ PLANLAMA <i>İ.T. ŞEKER</i>			205 DÜNYA MUTFAKLARI (T) <i>B. ALTINTAŞ</i>	106 DÜNYA MUTFAKLARI (U) <i>B. ALTINTAŞ</i>		
	301 İNGİLİZCE KONUŞMA III <i>Z.ŞEKERTEKİN</i>	Grup 2				202 İÇKİ TEKNOLOJİSİ ve BAR YÖNETİMİ <i>Ö. AKIN</i>	202 NEZAKET ve PROTOKOL KURALLARI <i>Ö. AKIN</i>		
Çarşamba	103 İNGİLİZCE KONUŞMA III <i>Z.GÜNDAR</i>	Grup 1	203 İKİNCİ YABANCI DİL- III <i>RUS M. KAYA</i>			205 DÜNYA MUTFAKLARI (T) <i>B. ALTINTAŞ</i>	106 DÜNYA MUTFAKLARI (U) <i>B. ALTINTAŞ</i>		
	301 İNGİLİZCE KONUŞMA III <i>Z.ŞEKERTEKİN</i>	Grup 2	204 İKİNCİ YABANCI DİL- III <i>ALM A. BAŞTAN</i>			204 İKİNCİ YABANCI DİL- III <i>RUS M. KAYA</i>	206 ET ve MARİNASYON TEKNİKLERİ <i>E. HASTAOĞLU</i>		
Perşembe	102 SOĞUK MUTFAK (T) <i>İ. N. LÜLETAŞ</i>	Grup 1	101 SOĞUK MUTFAK (U) <i>İ. N. LÜLETAŞ</i>	Grup 1	102 SOĞUK MUTFAK (T) <i>İ. N. LÜLETAŞ</i>	Grup 2	101 SOĞUK MUTFAK(U) <i>İ. N. LÜLETAŞ</i>	Grup 3	
			202/ Mol. Duy. Lab. YİYECEK İÇECEK STİLİSTLİĞİ <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	Grup 3		202/Mol. Duy. Lab. YİYECEK İÇECEK STİLİSTLİĞİ <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	Grup 1	202/Mol. Duy. Lab. YİYECEK İÇECEK STİLİSTLİĞİ <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	Grup 2
Cuma	301 SATIN ALMA ve MALLİYET KONTROLÜ <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>		Bilgisayar Lab. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ OTOMASYONU <i>M. İŞKİN</i>			301 İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (T) <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	GRUP 3	101 İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (U) <i>R.BÖLÜKBAŞ</i>	GRUP 3
								201 İKİNCİ YABANCI DİL- III <i>ALM A. BAŞTAN</i>	

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-4. SINIF

	08:00 - 08:50	09:00 - 09:50	10:00 - 10:50	11:00 - 11:50	12:00 - 13:00	13:00 - 13:50	14:00 - 14:50	15:00 - 15:50	16:00 - 16:50
Pazartesi	OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM				OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER		
Salı	OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM				OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER		
Çarşamba	OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM				OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER		
Perşembe	OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM				OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER		
Cuma	OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM				OTEL	Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2 E. ÖZKAN ÖNEM		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2 M. YILMAZ		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2 E. HASTAOĞLU		
		Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER					Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2 İ. T. ŞEKER		

ALTTAN GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI

	10:00 - 10:50	11:00 - 11:50	12:00 - 13:00	13:00 - 13:50	14:00 - 14:50	15:00 - 15:50	16:00 - 16:50	17:00 - 17:50	18:00 - 18:50
Pazartesi	201 GIDA KİMYASI N. M. KEKLİK							102 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ M. YILMAZ	
Salı								102 EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ B. ALTINTAŞ	
Çarşamba				202 GENEL TURİZM MUHASEBESİ H. İ. YÜNLÜ				102 SOSYAL SORUMLULUK ve ETİK M. YILMAZ	
Perşembe						204 İŞLETME MATEMATİĞİ D. ŞAHİN ÇEVİK		102 YÖNETİM ve ORGANİZASYON M. IŞKIN	
Cuma								102 MESLEKİ İNGİLİZCE-III N. M. KEKLİK	