

Gün	AŞÇILIK					
	Saat	DERSLİK	1. Sınıf	Saat	DERSLİK	2. Sınıf
Pazartesi				09.00 -10.20	MUTFAK	Dünya Mutfakları (T.E.)
					MUTFAK	Dünya Mutfakları (T.E.)
				10:35-11:55	MUTFAK	Dünya Mutfakları (T.E.)
					MUTFAK	Dünya Mutfakları (T.E.)
	13:00-14:20	B-Z01	Türk Mutfak Kültürü (S.K.)	13:00-14:20	MUTFAK	Dünya Mutfakları (T.E.)
	14:35-15:20	B-Z01	Türk Mutfak Kültürü (S.K.)			
Salı	09.00 -10.20	MUTFAK	Yiyecek Hazırlama Teknikleri (O.G.)	09.00 -10.20	MUTFAK	Unlu Mamuller ve Tatlılar (S.K.)
		MUTFAK	Yiyecek Hazırlama Teknikleri (O.G.)		MUTFAK	Unlu Mamuller ve Tatlılar (S.K.)
	10:35-11:55	MUTFAK	Yiyecek Hazırlama Teknikleri (O.G.)	10:35-11:55	MUTFAK	Unlu Mamuller ve Tatlılar (S.K.)
		MUTFAK	Yiyecek Hazırlama Teknikleri (O.G.)		MUTFAK	Unlu Mamuller ve Tatlılar (S.K.)
	13:00-14:20	MUTFAK	Yiyecek Hazırlama Teknikleri (O.G.)			
		MUTFAK	Yiyecek Hazırlama Teknikleri (O.G.)			
Çarşamba	09.00 -10.20	B-Z01	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (SK)	09.00 -10.20	MUTFAK	Süsleme ve Dekorasyon (OG)
		B-Z01	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (SK)		MUTFAK	Süsleme ve Dekorasyon (OG)
	10:35-11:20	B-Z01	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (SK)	10:35-11:55	MUTFAK	Süsleme ve Dekorasyon (OG)
					MUTFAK	Süsleme ve Dekorasyon (OG)
	13:00-14:20	B-Z01	Mutfak Planlaması ve Tasarımı (TE)	13:00-14:20	B-Z02	Et Bilimi ve Teknolojisi (SK)
	14:35-15:20	B-Z01	Mutfak Planlaması ve Tasarımı (TE)	14:35-15:55	B-Z02	Et Bilimi ve Teknolojisi (SK)
Perşembe			KAYUZEM			
Cuma	09.00 -10.20	B-Z01	Hijyen Sanitasyon-İş sağlığı ve Güv. (TE)	10:00-11:20	B-Z02	Hazır Gıda ve Catering (OG)
		B-Z01	Hijyen Sanitasyon-İş sağlığı ve Güv. (TE)		B-Z02	Hazır Gıda ve Catering (OG)
	10:35-11:20	B-Z01	Hijyen Sanitasyon-İş sağlığı ve Güv. (TE)			
	11:30-12:15	B-Z01	Kariyer Planlama (OG)			
	14:00-15:20	B-Z01	Beslenmenin Temel İlkeleri (OG)	14:00-15:20	B-Z02	Yiyecek İçecek Servis Bilgisi (TE)
		B-Z01	Beslenmenin Temel İlkeleri (OG)		B-Z02	Yiyecek İçecek Servis Bilgisi (TE)