

AŞÇILIK PROGRAMI

	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
09:00-10:00	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	YÖRESEL MUTFAKLAR		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II
10:00-11:00	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	YÖRESEL MUTFAKLAR		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II
11:00-12:00	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	YÖRESEL MUTFAKLAR	TÜRK DİLİ II	
12:00-13:00			YÖRESEL MUTFAKLAR	TÜRK DİLİ II	
13:00-14:00	SOĞUK YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI	PİŞİRME TEKNİKLERİ	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	PİŞİRME TEKNİKLERİ	
14:00-15:00	SOĞUK YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI	PİŞİRME TEKNİKLERİ	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	PİŞİRME TEKNİKLERİ	
15:00-16:00	SOĞUK YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI	PİŞİRME TEKNİKLERİ	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	PİŞİRME TEKNİKLERİ	YABANCI DİL II
16:00-17:00					YABANCI DİL II
17:00-18:00					

Ders Adı	Ders Hocası
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	KAYUZEM
TÜRK DİLİ II	KAYUZEM
YABANCI DİL II	KAYUZEM
PİŞİRME TEKNİKLERİ	Tarık ERTÜRK
SOĞUK YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI	Osman GÜNER
YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	Sinan KILIÇKAYA
YÖRESEL MUTFAKLAR	Osman GÜNER
GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Sinan KILIÇKAYA