

MESLEK YÜKSEKOKULU AŞÇILIK PROGRAMI
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF	1.SINIF	2.SINIF
ASC 1001- ASC 111 Bilişim Teknolojileri Doc. Dr. M Fatih AK 10:00-12:00	ASC 205 Menü Planlama Dr. Merve SOLMAZ 10:00-12:00	ASC 1007- ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 09:30-12:30	ASC 209 İçecekler Dr. Merve SOLMAZ 09:30-12:30	ASC 1013 Yemek Kültürü Hasan Can GÜLEL 10:00-12:00	ASC 225 Mesleki İngilizce Ayşenur DİNÇEL 10:00-12:00	ASC 1011-ASC 104 Pastacılık Teknikleri Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 09:30-12:30 PASTANE	ASC 221 Temel Mutfak Teknikleri II HASAN CAN GÜLEL 09:30-12:30 MUTFAK	ASC 1011 - ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri 1 GRUP 1 Hasan Can GÜLEL 09:30-12:30	ASC 233 Ekmekçilik Ferhat TAŞKIRAN 09:00-13:00 PASTANE ASC 222 Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık Deniz YILDIRIM 09:00-13:00
ASC 1003- ASC 103 Beslenmenin Temel İlkeleri Dr. Merve SOLMAZ 13:00-16:00	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:00--16:00	ASC 1005- ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon Dr. Merve SOLMAZ 13:30-16:30	ASC 229 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı Doc. Dr. M. Fatih AK 13:30-16:30 ASC 235 Girişimcilik ve İşletme Yönetimi Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-16:30	ASC 1015 Gönüllük Çalışmaları Nihal Üstünkaya BAYINDIR 13:00-15:00	ASC 203 Yöresel Mutfaklar Hasan CAN GÜLEL 13:00-16:00	ASC 1011-ASC 104 Pastacılık Teknikleri Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-16:30 PASTANE	ASC 221 Mutfak Temel Teknikleri 2 HASAN CAN GÜLEL 13:10-17:10 MUTFAK	ASC 1011 - ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri 1 GRUP 2 Hasan Can GÜLEL 13:30-16:30	ASC 231 Çikolata Bilgehan Rabia LAVAŞCI 13:30-17:30 PASTANE

	1.SINIF
	2.SINIF