

2019-2020 GÜZ YARIYILI DERS PROGRAMI

GÜN	SAAT	AŞÇILIK		
		SINIF 1 NÖ	SINIF 1 İÖ	SINIF 2 NÖ
P A Z A R T E S İ	08:30-09:20			
	09:30-10:20			
	10:30-11:20			
	11:30-12:20			
	13:00-13:50			
	14:00-14:50		KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	
	15:00-15:50		" MAS 102	
	16:00-16:50			
	17:00-17:50		MUTFAK PLANLAMA	
	18:00-18:50		"	
19:00-19:50		" EE 201		
20:00-20:50				
S A L I	08:30-09:20			İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği
	09:30-10:20			" MAS 104
	10:30-11:20			Soğuk Mutfak
	11:30-12:20	İNGİLİZCE I		"
	13:00-13:50	" YAM 104		"
	14:00-14:50		İNGİLİZCE I	" HM MUTFAK
	15:00-15:50		" YAM 104	İletişim
	16:00-16:50			" AAB 107
	17:00-17:50			
	18:00-18:50			
19:00-19:50				
20:00-20:50				
Ç A R Ş A M B A	08:30-09:20	KONUK İLETİŞİMİ		
	09:30-10:20	"		
	10:30-11:20	" HM 102		
	11:30-12:20			Pişirme Yöntemleri II
	13:00-13:50	GENELTURİZM EE		"
	14:00-14:50	TÜRK DİLİ I 104	TÜRK DİLİ I 104	"
	15:00-15:50	GENELTURİZM EE		"
	16:00-16:50	A.İ.T I 104	A.İ.T I 104	"HM MUTFAK
	17:00-17:50		KONUK İLETİŞİMİ	
	18:00-18:50		"	
19:00-19:50		" HM 102		
20:00-20:50				
P E R Ş E M B E	08:30-09:20	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ		
	09:30-10:20	" MAS 101		
	10:30-11:20	ilkyardım		Mutfak Ürünleri
	11:30-12:20	" FU 105		"
	13:00-13:50	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	ilkyardım	"
	14:00-14:50	" EAGY L1	" FU 105	" HM 108
	15:00-15:50		BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	Kongre Seminer Organizasyonu
	16:00-16:50		" EAGY L1	" HM 108
	17:00-17:50			
	18:00-18:50			
19:00-19:50				
20:00-20:50				
C U M A	08:30-09:20	MUTFAK ORGANİZASYONU		Ziyafet Servis Yönetimi
	09:30-10:20			"
	10:30-11:20	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ		" AAB
	11:30-12:20	"		Mesleki Yabancı Dil I
	13:00-13:50	" HM 107		"
	14:00-14:50	MUTFAK PLANLAMA	MUTFAK ORGANİZASYONU	" AAB
	15:00-15:50	"	" HM 107	
	16:00-16:50	" EE 201	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	
	17:00-17:50		"	
	18:00-18:50		" HM 107	
19:00-19:50		GENELTURİZM		
20:00-20:50		"EE		