

ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI 2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

SAAT	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
09:00	ASC 111 Bilişim Teknolojileri Fatih AK 09:00-11:00 A1-11	ASC 235 Girişimcilik ve İşletme Yönetimi Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 09:30-12:30 B2-04	ING 101 İNGİLİZCE 1 Rukiye Ateş 09:30-12:30 A1-94	ASC 209 İçecekler Merve SOLMAZ 10:00-11:30 B2-01	ASC 103 Beslenmenin Temel İlkeleri Merve SOLMAZ 10:00-11:30 B2-07	ASC 233 Ekmekçilik GRUP 1 Ferhat TAŞKIRAN 09:30-13:30 MUTFAK	ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş GRUP 1 Hasan Can GÜLEL 09:30-12:30 MUTFAK	ASC 225 Mesleki İngilizce Ayşenur DİNÇEL 09:30-11:30 B2-04		ASC 203 Yöresel Mutfaklar Hasan Can GÜLEL 09:00-13:00 MUTFAK
09:30										
10:00										
10:30										
11:00	ASC 103 Beslenmenin Temel İlkeleri Merve SOLMAZ 11:00-12:30 B1-04									
11:30										
12:00										
12:30										
13:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:00-14:30 B2-65	ASC 205 Menü Planlama Merve SOLMAZ 13:00-15:00 B1-04	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon MERVE SOLMAZ 13:30-15:00 B1-04	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-15:00	ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş GRUP 2 Hasan Can GÜLEL 13:30-16:30 MUTFAK	ASC 209 İçecekler Merve SOLMAZ 12:30-14:00 B1-04	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 14:30-16:00 A1-04/05		ASC 221 Mutfak Temel Teknikleri 2 HASAN CAN GÜLEL 13:30-17:30 MUTFAK	
13:30										
14:00										
14:30										
15:00	ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 14:20-16:00 B2-03									
15:30										
16:00										
16:30										
17:00										
17:30										
18:00										
18:30										

1.SINIF
2.SINIF

MESLEK YÜKSEKOKUL MÜDÜRLÜĞÜ - 2024/2025