AŞÇILIK PROGRAMI VİZE SINAV TAKVİMİ

Saat	Pazartesi 02.11.2026		Salı 03.11.2026			Çarşamba 04.11.2026		Perşembe 05.11.2026		Cuma 06.11.2026		
09:00 – 10:00	ASC 1001 – ASC 111 Bilişim Teknolojileri 10:00-12:00 A2-91/92 M.FATİH AK	ASC 205 Menü Planlama MERVE SOLMAZ 11:00-11:50 B2-67	ASC 1013 Yemek Kültürü HASAN CAN GÜLEL 10:00-12:00 B2-67	ASC 209 İçecekler MERVE SOLMAZ 11:00-11:50 B2-18		ASC 1015 Gönüllülük Çalışmaları NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 10:00-11:00 B2-04	ASC 225 Mesleki İngilizce AYŞENUR DİNÇEL 10:00-11:00 B2-65 B2-64	ASC 1009 – ASC 104 Pastacılık Teknikleri GRUP 1 NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 09:30-12:30 AB-73	ASC 221 Temel Mutfak Teknikleri 2 GRUP 1 HASAN CAN GÜLEL 09:30–12:30 AB-73	ASC 1011 – ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri 1 GRUP 1 HASAN CAN GÜLEL 09:30–12:30 AB-73	ASC 233 Ekmekçilik FERHAT TAŞKIRAN 09:00-13:00 AB-73	ASC 222 Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık DENİZ YILDIRIM 10:00-11:00 AG-13
10:00 – 11:00												
11:00 – 12:00												
12:00 – 13:00												
13:00 – 14:00	ASC 1003 – ASC 103 Beslenmenin Temel İlkeleri MERVE SOLMAZ 14:30-15:10 B2-67	ASC 223 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-16:00 B2-64	ASC 1005 – ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon MERVE SOLMAZ 14:00-14:50 B2-18	ASC 235 Girişimcilik ve İşletme Yönetimi NİHAL ÜSTÜNKAYABAYINDIR 13:30-16:30 B2-04	ASC 229 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı M.FATİH AK 14:00-15:00 B2-02	ASC 1007 – ASC 109 Yiyecek İçecek İşletmeciliği NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 14:00-15:00 B1-67	ASC 203 Yöresel Mutfaklar HASAN CAN GÜLEL 13:00-16:00 AB-73	ASC 1009 – ASC 104 Pastacılık Teknikleri GRUP 2 NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR 13:30-16:30 AB-73	ASC 221 Temel Mutfak Teknikleri 2 GRUP 2 HASAN CAN GÜLEL 13:30–16:30 AB-73	ASC 1011 – ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri 1 GRUP 2 HASAN CAN GÜLEL 13:30–16:30 AB-73	ASC 231 Çikolata BİLGEHAN LAVAŞCI 13:30–16:30 AB-73	
14:00 – 15:00												
15:00 – 16:00												
16:00 – 17:00												