

## TOROS ÜNİVERSİTESİ MYO AŞÇILIK PROGRAMI 1. SINIF 2016-2017 BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

SAAT \ GÜN	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10-09:00	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ120 <b>Ders Adı:</b> Meslek Etiği <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ104 <b>Ders Adı:</b> Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Mehmet Fatih KAYRAN	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ 104 <b>Ders Adı:</b> Geleneksel Dünya Mutfakları <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP		
09:10-10:00	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ120 <b>Ders Adı:</b> Meslek Etiği <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ104 <b>Ders Adı:</b> Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Mehmet Fatih KAYRAN	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ 104 <b>Ders Adı:</b> Geleneksel Dünya Mutfakları <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP		
10:10-11:00	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ118 <b>Ders Adı:</b> Konukla İletişim <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Pelin ÖZÜÖLMEZ	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ104 <b>Ders Adı:</b> Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Mehmet Fatih KAYRAN	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ 104 <b>Ders Adı:</b> Geleneksel Dünya Mutfakları <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ108 <b>Ders Adı:</b> Genel Hukuk <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Havin Öner GÖREN	
11:10-12:00	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ118 <b>Ders Adı:</b> Konukla İletişim <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Pelin ÖZÜÖLMEZ	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ104 <b>Ders Adı:</b> Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Mehmet Fatih KAYRAN	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ 104 <b>Ders Adı:</b> Geleneksel Dünya Mutfakları <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ108 <b>Ders Adı:</b> Genel Hukuk <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Havin Öner GÖREN	
12:00-13:00	<b>ÖĞLE TATİLİ</b>				
13:10-14:00	<b>Ders Kodu:</b> ATA102 <b>Ders Adı:</b> Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-207 <b>Öğr. Gör.</b> Dr. Ahmet KIZILIRMAK	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ104 <b>Ders Adı:</b> Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Mehmet Fatih KAYRAN	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ 104 <b>Ders Adı:</b> Geleneksel Dünya Mutfakları <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ110 <b>Ders Adı:</b> Menü Planlama <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-204 <b>Öğr. Gör.</b> Mehmet Fatih KAYRAN	
14:10-15:00	<b>Ders Kodu:</b> ATA102 <b>Ders Adı:</b> Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-207 <b>Öğr. Gör.</b> Dr. Ahmet KIZILIRMAK	<b>Ders Kodu:</b> ING102 <b>Ders Adı:</b> İngilizce II <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Dilara Berrak TARHAN	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ 104 <b>Ders Adı:</b> Geleneksel Dünya Mutfakları <b>Derslik:</b> Uygulama Mutfağı <b>Öğr. Gör.</b> Kamuran ÖZTOP	<b>Ders Kodu:</b> AŞÇ110 <b>Ders Adı:</b> Menü Planlama <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-204 <b>Öğr. Gör.</b> Mehmet Fatih KAYRAN	
15:10-16:00	<b>Ders Kodu:</b> TD102 <b>Ders Adı:</b> Türk Dili II <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-202 <b>Öğr. Gör.</b> Nevzat EROL	<b>Ders Kodu:</b> ING102 <b>Ders Adı:</b> İngilizce II <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Dilara Berrak TARHAN			
16:10-17:00	<b>Ders Kodu:</b> TD102 <b>Ders Adı:</b> Türk Dili II <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-202 <b>Öğr. Gör.</b> Nevzat EROL	<b>Ders Kodu:</b> ING102 <b>Ders Adı:</b> İngilizce II <b>Derslik:</b> Bahçelievler Kampüsü – B-209 <b>Öğr. Gör.</b> Dilara Berrak TARHAN			