|  |
| --- |
| 1. **SINIF**
 |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08:00**  | UZMER | UZMER |  |  | Mesleki Güvenlik ve İlkyardım 116 |
| **09:00** | UZMER | UZMER |  |  | Mesleki Güvenlik ve İlkyardım 116 |
| **10:00** | UZMER | Mutfak Planlaması 116 | Genel Turizm 116 | Servis Teknikleri 116 | Mesleki Yabancı Dil I 116 |
| **11:00** | UZMER | Mutfak Planlaması 116 | Genel Turizm 116 | Servis Teknikleri 116 | Mesleki Yabancı Dil I 116 |
| **12:00- 13:00** |  |  |  |  |  |
| **13:00**  | Kariyer Planlama 116 | Mutfak Terminolojisi 116 | Mikrobiyoloji 116 |  | Mesleki Yabancı Dil I 116 |
| **14:00** | Yiyecek Tarihi 116 | Mutfak Terminolojisi 116 | Mikrobiyoloji 116 |  | Mesleki Yabancı Dil I 116 |
| **15:00** | Yiyecek Tarihi 116 | Mutfak Terminolojisi 116 |  |  | Mesleki Yabancı Dil I 116 |
| **16:00** | Yiyecek Tarihi116 |  |  |  | Mesleki Yabancı Dil I 116 |

|  |
| --- |
| 1. **SINIF**
 |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08:00**  | Mutfak Uygulamaları I |  | Mesleki Yabancı Dil III 102 |  |  |
| **09:00** | Mutfak Uygulamaları I | Gıda Hijyeni ve Güvenliği 116 | Mesleki Yabancı Dil III 102 |  | Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi 102 |
| **10:00** | Mutfak Uygulamaları I | Gıda Hijyeni ve Güvenliği (uygulama oteli) | Mesleki Yabancı Dil III 102 |  | Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi 102 |
| **11:00** | Mutfak Uygulamaları I | Gıda Hijyeni ve Güvenliği (Uygulama oteli) | Mesleki Yabancı Dil III 102 |  | Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi 102 |
| **12:00- 13:00** |  |  |  |  |  |
| **13:00**  | Mutfak Uygulamaları I | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri  | Mesleki Yabancı Dil III 102 | Mutfak Hizmetleri Yönetimi 116 |  |
| **14:00** | Mutfak Uygulamaları I | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | Mesleki Yabancı Dil III 102 | Mutfak Hizmetleri Yönetimi 116 |  |
| **15:00** |  | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | Mesleki Yabancı Dil III 102 | Mutfak Hizmetleri Yönetimi 116 |  |
| **16:00** |  | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | Mesleki Yabancı Dil III 102 |  |  |

|  |
| --- |
| 1. **SINIF**
 |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08:00**  |  | Soğuk Mutfak | Mutfak Uygulamaları III |  |  |
| **09:00** | Dünya Mutfakları 102 | Soğuk Mutfak | Mutfak Uygulamaları III | Girişimcilik 102 |  |
| **10:00** | Dünya Mutfakları 102 | Soğuk Mutfak | Mutfak Uygulamaları III | Girişimcilik 102 |  |
| **11:00** |  | Soğuk Mutfak | Mutfak Uygulamaları III | Girişimcilik 102 |  |
| **12:00- 13:00** |  |  |  |  |  |
| **13:00**  |  | Mesleki Yabancı Dil V 102 |  |  | Deniz Mahsülleri |
| **14:00** |  | Mesleki Yabancı Dil V 102 |  |  | Deniz Mahsülleri |
| **15:00** |  | Mesleki Yabancı Dil V 102 |  |  |  |
| **16:00** |  | Mesleki Yabancı Dil V 102 |  |  |  |

|  |
| --- |
| 1. **SINIF**
 |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08:00**  |  | Mesleki Yabancı Dil VII 102 | Mutfaklarda Ürün Geliştirme 116 |  |  |
| **09:00** |  | Mesleki Yabancı Dil VII 102 | Mutfaklarda Ürün Geliştirme 116 | İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri |  |
| **10:00** | Bilgisayar (Lab) | Mesleki Yabancı Dil VII 102 |  | İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri |  |
| **11:00** | Bilgisayar | Mesleki Yabancı Dil VII 102 |  | İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri |  |
| **12:00- 13:00** |  |  |  |  |  |
| **13:00**  | Soslar ve Üretim Teknikleri 102 | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı  |  | Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi 102 | Beslenme Fizyolojisi ve Metabolizması 102 |
| **14:00** | Soslar ve Üretim Teknikleri 102 | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı |  | Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi 102 | Beslenme Fizyolojisi ve Metabolizması 102 |
| **15:00** |  | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı |  | Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi 102 |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |