

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI

1. SINIF

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00 - 08:50			KESME DOĞRAMA TEKN. (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		
09:00 - 09:50	GENEL TURİZM Derslik: Z-03	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Derslik: B-08	KESME DOĞRAMA TEKN. (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Derslik: Z-04
10:00 - 10:50	GENEL TURİZM Derslik: Z-03	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Derslik: B-08	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Derslik: Z-04
11:00 - 11:50	GENEL TURİZM Derslik: Z-03	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Derslik: B-08	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Derslik: Z-04
13:00 - 13:50	TÜRK DİLİ 1 BAYUZEM https://lms.bayburt.edu.tr/ Uzaktan Eğitim	MENÜ PLANLAMA Derslik: Z-04	KESME DOĞRAMA TEKN. (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	KESME DOĞRAMA TEKN. (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	
14:00 - 14:50	TÜRK DİLİ 1 BAYUZEM https://lms.bayburt.edu.tr/ Uzaktan Eğitim	MENÜ PLANLAMA Derslik: Z-04	KESME DOĞRAMA TEKN. (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	KESME DOĞRAMA TEKN. (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	
15:00 - 15:50	ATATÜRK İLK. VE İNK.TARİHİ 1 BAYUZEM https://lms.bayburt.edu.tr/ Uzaktan Eğitim	MENÜ PLANLAMA Derslik: Z-04	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	YABANCI DİL 1 BAYUZEM https://lms.bayburt.edu.tr/ Uzaktan Eğitim
16:00 - 16:50	ATATÜRK İLK. VE İNK.TARİHİ 1 BAYUZEM https://lms.bayburt.edu.tr/ Uzaktan Eğitim		PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	YABANCI DİL 1 BAYUZEM https://lms.bayburt.edu.tr/ Uzaktan Eğitim

Ogr.Gör. Hami ÜNLÜ

T.C. BAYBURT ÜNİVERSİTESİ

SÖMÜK MÜDÜRÜ

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI
2. SINIF A ŞUBESİ

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00 - 08:50	MUTFAK EKİPMANLARI Derslik: Z-04	MUTFAK EKİPMANLARI Derslik: Z-04			GIDA HİJYENİ Derslik: B-08
09:00 - 09:50	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ Derslik: Z-04	MUTFAK EKİPMANLARI Derslik: Z-04	GASTRONOMİ TURİZMİ Derslik: Z-03	HİZMET PAZARLAMASI Derslik: Z-03	GIDA HİJYENİ Derslik: B-08
10:00 - 10:50	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ Derslik: Z-04	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	GASTRONOMİ TURİZMİ Derslik: Z-03	HİZMET PAZARLAMASI Derslik: Z-03	GIDA HİJYENİ Derslik: B-08
11:00 - 11:50	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ Derslik: Z-04	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1	GASTRONOMİ TURİZMİ Derslik: Z-03	HİZMET PAZARLAMASI Derslik: Z-03	AROMATİK OTLAR BAHARATLAR Derslik: B-08
13:00 - 13:50	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (A ŞUBESİ) Derslik: B-08	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	AROMATİK OTLAR BAHARATLAR Derslik: Z-04
14:00 - 14:50	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (A ŞUBESİ) Derslik: B-08	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	AROMATİK OTLAR BAHARATLAR Derslik: Z-04
15:00 - 15:50		YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS
16:00 - 16:50		YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 1		PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (A ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS


Öğr. Gör. Hani ÜMLÜ
T.C. BAYBURT ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI
2. SINIF B ŞUBESİ

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00 - 08:50	MUTFAK EKİPMANLARI Derslik: Z-04	MUTFAK EKİPMANLARI Derslik: Z-04			GIDA HİJYENİ Derslik: B-08
09:00 - 09:50	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ Derslik: Z-04	MUTFAK EKİPMANLARI Derslik: Z-04	GASTRONOMİ TURİZMİ Derslik: Z-03	HİZMET PAZARLAMASI Derslik: Z-03	GIDA HİJYENİ Derslik: B-08
10:00 - 10:50	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ Derslik: Z-04	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	GASTRONOMİ TURİZMİ Derslik: Z-03	HİZMET PAZARLAMASI Derslik: Z-03	GIDA HİJYENİ Derslik: B-08
11:00 - 11:50	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ Derslik: Z-04	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	GASTRONOMİ TURİZMİ Derslik: Z-03	HİZMET PAZARLAMASI Derslik: Z-03	AROMATİK OTLAR BAHARATLAR Derslik: B-08
13:00 - 13:50		YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2		AROMATİK OTLAR BAHARATLAR Derslik: Z-04
14:00 - 14:50		YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2		AROMATİK OTLAR BAHARATLAR Derslik: Z-04
15:00 - 15:50	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2		ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS
16:00 - 16:50	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	DÜNYA MUTFAK UYG. 1 (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2	PASTA TALİ ÜRETİM TEKN. (B ŞUBESİ) Aşçılık Mutfağı 2		ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS

Ogr. Gör. Hemi ÜNAL
T.C. BAYBURT ÜNİVERSİTESİ
SEMYO Mes. Yrd.