

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ AŞÇILIK 2023-2024 GÜZ YARIYILI VİZE PROGRAMI

1.Sınıf	PAZARTESİ 20.11.2023	SALI 21.11.2023	ÇARŞAMBA 22.11.2023	PERŞEMBE 23.11.2023	CUMA 24.11.2023
09.00-09.40					
10.00-10.40		ASC 107 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon (G+ A) Uzman Gökmen GÜZEL (202)			
11.00-11.40	ASC107 Genel Turizm Sezer YERSÜREN (Bodrum Amfi) (ORTAK)				
12.00-12.40	ASC101 Gastronominin Temel İlkeleri Sezer YERSÜREN (Bodrum Amfi) (ORTAK)		TUR 101 TÜRK DİLİ I BODRUM AMFİ	ING101 İNGİLİZCE I BODRUM AMFİ	
13.00-13:40					
14.00-14.40					
15.00-15.40					
16.00-16.40		ASC105 Beslenmenin Temel İlkeleri (G + A) (70 KİŞİ) Şehriban Gül BAĞIRSAKCI Bodrum Amfi	ATA101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I BODRUM AMFİ	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ DERSLİK 218	
17.00-17.40					

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ AŞÇILIK 2023-2024 GÜZ YARIYILI VİZE PROGRAMI

2.Sınıf	PAZARTESİ 20.11.2023	SALI 21.11.2023	ÇARŞAMBA 22.11.2023	ERŞEMBE 23.11.2023	CUMA 24.11.2023
09.00-09.40					
10.00-10.40					
11.00-11.40		ASC209 Türk Mutfağı Aşlı TARHAN- Esra YILDIRIM (217)			
12.00-12.40		ASC223 Gastronomi Trendleri Sezer YERSÜREN (203)			
13.00-13.40	GAS205- ASC207 Ekmek Uygulamaları Aşlı TARHAN - Esra YILDIRIM (Bodrum Amfi)				
14.00-14.40					GAS313 Fermente Gıdalar Osman Onur KARA (Bodrum Amfi)
15.00-15.40			ASC 219 Mesleki Yabancı Dil I Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI BodrumAmfi		
16.00-16.40	ASC201 Temel Mutfak Teknikleri Aşlı TARHAN - Esra YILDIRIM (Bodrum Amfi)				
17.00-17.40					
18.00-18.40					