



## HARRAN ÜNİVERSİTESİ HALFETİ MYO AŞÇILIK 1. SINIF 2019-2020 BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

SAAT	GÜN	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10-09:00			<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı			
09:10-10:00			<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	<b>Menü Planlama</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Karagül		<b>Yiyecek-İçecek Servisi</b> Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Karagül
10:10-11:00		<b>Konukla İletişim</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Karagül	<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	<b>Menü Planlama</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Karagül		<b>Yiyecek-İçecek Servisi</b> Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Karagül
11:10-12:00		<b>Konukla İletişim</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Karagül	<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	<b>Menü Planlama</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Karagül		<b>Yiyecek-İçecek Servisi</b> Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Karagül
12:00-13:00		<b>ÖĞLE TATİLİ</b>				
13:10-14:00			<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	<b>Genel Turizm</b> Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül		<b>Mutfakta İş Güvenliği</b> Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Karagül
14:10-15:00			<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	<b>Genel Turizm</b> Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül		<b>Mutfakta İş Güvenliği</b> Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Karagül
15:10-16:00			<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	<b>Danışmanlık</b> Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK		
16:10-17:00			<b>Pişirme Yöntemleri II</b> Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	<b>Danışmanlık</b> Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK		