



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

SAAT \ GÜN	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10-09:00		Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı			
09:10-10:00		Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı			
10:10-11:00	Gıda Güvenliği ve Hijyen Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Karagül	Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	Beslenme İlkeleri Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül	Temel Mutfak Bilgisi Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Karagül	
11:10-12:00	Gıda Güvenliği ve Hijyen Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Karagül	Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	Beslenme İlkeleri Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül	Temel Mutfak Bilgisi Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Karagül	
12:00-13:00	ÖĞLE TATİLİ				
13:10-14:00	Bilgi İletişim Teknolojisi Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Bilgisayar Laboratuvarı	Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	Gastronomiye Giriş Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül	İlk Yardım Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül	
14:10-15:00	Bilgi İletişim Teknolojisi Öğr. Gör. N. Emrah ÖZÇELİK Derslik: Bilgisayar Laboratuvarı	Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı	Gastronomiye Giriş Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül	İlk Yardım Öğr. Gör. Onur ERASLAN Derslik: Karagül	
15:10-16:00	Danışmanlık Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK	Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı			
16:10-17:00	Danışmanlık Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK	Pişirme Yöntemleri I Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN Derslik: Uygulama Mutfağı			