2026-2027 GÜZ DÖNEMİ
AŞÇILIK VİZE PROGRAMI

13 Kasım Cuma	16 Kasım P.tesi	17 Kasım Salı	18 Kasım Çarşamba	19 Kasım Perşembe	20 Kasım Cuma
12:00 BESLENME İLKELERİ (90 dk) **Derslikler:** **M.S. ŞILBIR** **B. TAN** **B. TABAR**	**10:00 Türk Mutfağı-I (120 dk)-Betül TAN** **MUTFAK: B. TAN** **11:00 Gıda Güvenliği ve Hijyen (60 dk)- Bahattin TABAR** **Derslik: B. TABAR** **13:00 Dünya Mutfağı-I (120 dk)-Betül TAN** **MUTFAK: B. TAN**	**09:00 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (60 dk)- Betül TAN** **Derslik: B. TAN** **09:00 TATLI VE PASTA SANATI- (120dk)- Mehmet Selim ŞILBIR** **MUTFAK: M.S. ŞILBIR** **15:00 Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği (60 dk) -Mehmet KARAMAN** **Derslikler:** **M. KARAMAN** **B. TAN**	**11:00 Catering hizmetleri (60 dk)- Bahattin TABAR** **Derslik: B. TABAR** **13:00 Yemek Süsleme Sanatı (60dk)- Mehmet Selim ŞILBIR** **Derslik: S. ŞILBIR** **15:00 Yiyecek İçecek İşletmeciliği (60 dk)- Bahattin TABAR** **Derslik: B. TABAR**	**11:00 Kariyer Planlama (60 dk)- Hakan GÜNGÖR** **Derslikler:** **H. GÜNGÖR** **B. TABAR** **10:15 Yöresel Mutfak (120 dk)- M. Selim ŞILBIR** **MUTFAK: M.S. ŞILBIR** **13:00 Mutfak Uygulama Teknikleri -I (120 dk)- Bahattin TABAR** **MUTFAK: B.TABAR**	**10:00 Pişirme Yöntemleri-I (60 dk) -Betül TAN** **Derslik: B. TAN** **13:00 Soğuk Mutfak (120dk)- Bahattin TABAR** **MUTFAK: B. TABAR** **15:15 Ofis Programları (120dk)- Bahattin TABAR** **ÖDEV: B. TABAR**