



T.C.
TOROS ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
(Ders-Sınav Programı Formu)

Doküman No	TU-MYO-FR-102
İlk Yayın Tarihi	01.01.2026
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Sayfa	1 / 2

AŞÇILIK PROGRAMI 1. SINIF HAFTALIK DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.00 – 08.50	AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama) <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE, Şef İbrahim TÜRKEŞ, Şef Çağatay UÇUK</i> 45 Evler Kampüsü Uygulama Mutfağı				ING101 İngilizce <i>Öğr. Gör. Pınar KAYA</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Asenkron)
09.00 – 09.50	AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama) <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE, Şef İbrahim TÜRKEŞ, Şef Çağatay UÇUK</i> 45 Evler Kampüsü Uygulama Mutfağı				ING101 İngilizce <i>Öğr. Gör. Pınar KAYA</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Asenkron)
10.00 – 10.50	AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama) <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE, Şef İbrahim TÜRKEŞ, Şef Çağatay UÇUK</i> 45 Evler Kampüsü Uygulama Mutfağı	AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Teorik) <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	ASEÇ 111 Seçmeli Ders I: İlkyardım Prof. Dr. Fügen ÖZCANARSLAN 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	AŞÇ111 Gastronomiye Giriş <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	ATA101 Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi I <i>Öğr. Gör. Dr. Hasan GÜRKAN</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Asenkron)
11.00 – 11.50	AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Uygulama) <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE, Şef İbrahim TÜRKEŞ, Şef Çağatay UÇUK</i> 45 Evler Kampüsü Uygulama Mutfağı	AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I (Teorik) <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	ASEÇ 111 Seçmeli Ders I: İlkyardım Prof. Dr. Fügen ÖZCANARSLAN 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405 Derslik B-405	AŞÇ111 Gastronomiye Giriş <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	ATA101 Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi I <i>Öğr. Gör. Dr. Hasan GÜRKAN</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Asenkron)



T.C.
TOROS ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
(Ders-Sınav Programı Formu)

Doküman No	TU-MYO-FR-102
İlk Yayın Tarihi	01.01.2026
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Sayfa	2 / 2

12.00 – 13.00 ÖĞLE ARASI

13.00 – 13.50	AŞÇ121 Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I (Uygulama) <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE, Şef İbrahim TÜRKEŞ, Şef Çağatay UÇUK</i> 45 Evler Kampüsü Uygulama Mutfak	AŞÇ127 Girişimcilik I <i>Dr. Öğr. Üyesi Kamuran ÖZTOP</i> 45 Evler Kampüsü Derslik B-405	AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Teorik) <i>Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	AŞÇ117 Bilgisayar <i>Öğr. Gör. Murat SOLMAZ</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	TD101 Türk Dili I <i>Öğr. Gör. Dr. Harika Zöhre ERYILMAZ</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Asenkron)
14.00 – 14.50		AŞÇ127 Girişimcilik I <i>Dr. Öğr. Üyesi Kamuran ÖZTOP</i> 45 Evler Kampüsü Derslik B-405	AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Teorik) <i>Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	AŞÇ117 Bilgisayar <i>Öğr. Gör. Murat SOLMAZ</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	TD101 Türk Dili I <i>Öğr. Gör. Dr. Harika Zöhre ERYILMAZ</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Asenkron)
15.00 – 15.50			AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Uygulama) <i>Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL</i> 45 Evler Kampüsü, Uygulama Mutfak	AŞÇ115 Temel Mutfak Bilgisi <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	Ders Adı: AŞÇ101 Beslenme İlkeleri <i>Dr. Öğr. Üyesi Gonca YILDIRIM</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Senkron)
16.00 – 16.50			AŞÇ125 Gıda Güvenliği ve Hijyen (Uygulama) <i>Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL</i> 45 Evler Kampüsü, Uygulama Mutfak	AŞÇ115 Temel Mutfak Bilgisi <i>Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE</i> 45 Evler Kampüsü, Derslik B-405	Ders Adı: AŞÇ101 Beslenme İlkeleri <i>Dr. Öğr. Üyesi Gonca YILDIRIM</i> (Uzaktan Eğitim – LMS Senkron)