FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
2018-2019 AKADEMİK YILI BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI
(Haftalık ders programlarında değişiklik yapılabilir. Öğrencilerimizin belli periyodlarla kontrol etmesi rica olunur.)

Gün	Sınıf		09.00-09.45	09.55-10.40	10.50-11.35	11.40-12.25	12.35-13.20	13.30-14.15	14.25-15.10	15.15-16.00	16.10-16.55	17.05-17.50	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:20	20:25-21:10
Pazartesi	1.Sınıf	1. Grup	TUD 102 Türk Dili II Öğr. Gör. Yusuf Kamil ÖZDAĞ (200)		AIT 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Öğr. Gör. Aliye SEÇ (200)		GST 101 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması II Öğr.Gör. Okan DİKİŞ (Atölye)									
		2.Grup										GST 101 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması II Öğr.Gör. Okan DİKİŞ (Atölye)				
		3. Grup														
		4. Grup														
	2. Sınıf	1. Gurup	GST 202 Pasta YapımTeknikleri ve Uygulaması Öğr. Gör. Ilgaz SERT (Atölye)													
		2.Grup						GST 202 Pasta YapımTeknikleri ve Uygulaması Öğr. Gör. Ilgaz SERT (Atölye)							
		3. Grup														
Gün	Sınıf		09.00-09.45	09.55-10.40	10.50-11.35	11.40-12.25	12.35-13.20	13.30-14.15	14.25-15.10	15.15-16.00	16.10-16.55	17.05-17.50	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:20	20:25-21:10
Salı	1.Sınıf	1. Grup	GST 106 Menü Planlama Öğr.Gör.Melih SERENGİL (101)		GST 104 Mutfak Planlaması ve Org Öğr.Gör.Nazife KÜÇÜKASLAN (101)			YAD 102 Yabancı Dil II Öğr. Gör.Dr. Selin ÖGEL AYDIN (101)		GST 110 Turizm Endüstrisine Giriş Öğr.Gör.Dr. Sevim AYIK (101)						
		2. Grup														
		3.Grup														
		4. Grup														
	2. Sınıf	1. Grup													GST 206 Ekmek Üretim Teknikleri Öğr.Gör.Fatih Yıldırım (Atölye/101)	
		2.Grup									GST 206 Ekmek Üretim Teknikleri Öğr.Gör.Fatih Yıldırım (Atölye/101)					
		3. Grup	GST 202 Pasta YapımTeknikleri ve Uygulaması Öğr. Gör. Ilgaz SERT (Atölye)					GST 206 Ekmek Üretim Teknikleri Öğr.Gör.Fatih Yıldırım (Atölye/101)								
Gün	Sınıf		09.00-09.45	09.55-10.40	10.50-11.35	11.40-12.25	12.35-13.20	13.30-14.15	14.25-15.10	15.15-16.00	16.10-16.55	17.05-17.50	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:20	20:25-21:10
Çarşamba	1.Sınıf	1. Grup	GST 108 Türk Mutfağı Öğr.Gör.Fatih YILDIRIM (Atölye)													
		2.Grup						GST 108 Türk Mutfağı Öğr.Gör.Fatih YILDIRIM (Atölye)							
		3. Grup														
		4. Grup														
	2. Sınıf	1. Grup	GST 320 Yabancı Dil İtalyanca (101)		GST 210 Mesleki Yabancı Dil II Öğr.Gör.Dr.Selin ÖGEL AYDIN (101)			GST 204 Dünya Mutfakları Öğr.Gör.Okan DİKİŞ (Atölye/101)								
		2.Grup									GST 204 Dünya Mutfakları Öğr.Gör.Okan DİKİŞ (Atölye/101)					
		3. Grup													GST 204 Dünya Mutfakları Öğr.Gör.Okan DİKİŞ (Atölye/101)	
Gün	Sınıf		09.00-09.45	09.55-10.40	10.50-11.35	11.40-12.25	12.35-13.20	13.30-14.15	14.25-15.10	15.15-16.00	16.10-16.55	17.05-17.50	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:20	20:25-21:10
Perşembe	1.Sınıf	1. Grup														
		2.Grup														
		3. Grup						GST 108 Türk Mutfağı Öğr.Gör.Fatih YILDIRIM (Atölye)								
		4.Grup	GST 108 Türk Mutfağı Öğr.Gör.Fatih YILDIRIM (Atölye)													
	2. Sınıf	1. Grup														
		2.Grup														
		3. Grup														
Gün	Sınıf		09.00-09.45	09.55-10.40	10.50-11.35	11.40-12.25	12.35-13.20	13.30-14.15	14.25-15.10	15.15-16.00	16.10-16.55	17.05-17.50	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:20	20:25-21:10
Cuma	1.Sınıf	1. Grup														
		2.Grup														
		3. Grup	GST 101 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması II Öğr.Gör. Okan DİKİŞ (Atölye)													
		4. Grup						GST 101 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması II Öğr.Gör. Okan DİKİŞ (Atölye)							
	2. Sınıf	1. Grup		GST 212 Bitirme Projesi Öğr.Gör.Fatih YILDIRIM (101)				GST 208 İş Sağlığı ve Güvenliği Öğr.Gör. Dr. Hüseyin Hüsnü SERDAR (101)							
		2. Grup														
		3. Grup														