

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEK OKULU											
AŞÇILIK PROGRAMI											
2018-2019 AKADEMİK YILI GÜZ 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
Pazartesi	1. Grup	TUD 101 Türk Dili I Öğr. Gör. Yusuf Kamil ÖZDAĞ (200)	AIT 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Öğr. Gör. Aliye SEÇ (200)								
	2. Grup										
	3. Grup										
	1. Grup										
	2. Grup										
	3. Grup										
		GST 203 Yöresel Mutfaklar Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM (Atölye)				GST 201 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması III Öğr. Gör. Okan DİKİŞ (Atölye)					
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
Salı	1. Grup	GST101 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması I Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN (Atölye)									
	2. Grup						GST101 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması I Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN (Atölye)				
	3. Grup										
	1. Grup	GST 207 Konuklarla İletişim Öğr. Gör. Yusuf KARADERE (101)	GST 205 Yiyecek İçecek Maliyeti Kontrolü Öğr. Gör. Melih SERENİL (200)				GST 211 Girişimcilik Öğr. Gör. İker TURAN (Amfii)	GST 213 Mesleki Yabancı Dil I Öğr. Gör. Selin ÖGEL AYDIN (200)			
	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
Çarşamba	1. Grup	YAD 101 Yabancı Dil I Öğr. Gör. Selin ÖGEL AYDIN (200)	GST107 Gıda Hijyeni ve Mesleki Etik Öğr. Gör. Okan DİKİŞ (Amfii)	GST105 Gıda Teknolojisi Öğr. Gör. Murat DOĞAN (Amfii)							
	2. Grup										
	3. Grup										
	1. Grup	GST 203 Yöresel Mutfaklar Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM (Atölye)									
	2. Grup						GST 203 Yöresel Mutfaklar Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM (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
Perşembe	1. Grup	GST 109 İşletme Bilgisi Öğr. Gör. Gülsüm KARA YARDIMCI (200)	GST 103 Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM (201)								
	2. Grup										
	3. Grup										
	1. Grup	GST 201 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması III Öğr. Gör. Okan DİKİŞ (Atölye)									
	2. Grup						GAST 201 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması III Öğr. Gör. Okan DİKİŞ (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
Cuma	1. Grup										
	2. Grup										
	3. Grup										
	1. Grup	GST101 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması I Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN (Atölye)									
	2. Grup	GST 319 Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı Öğr. Gör. Eisa ALÇAM BALIK (101)	GST 209 Kalite Yönetim Sistemleri Öğr. Gör. Gülsüm KARA YARDIMCI (101)								
	3. Grup										