



T.C.
İSTANBUL GALATA ÜNİVERSİTESİ
2021-2022 GÜZ YARIYILI
MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. SINIF 1. YARIYIL DERS PROGRAMI

Ders Saati	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
08:45-09:15		Pastacılık Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-1 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-1 Mutfak LAB. 1		Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-1 Mutfak LAB. 2	
09:30-10:00		Pastacılık Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-1 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-1 Mutfak LAB. 1	Ağırlama Endüstrisi ve Gastronomiye Giriş Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ D-301	Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-1 Mutfak LAB. 2	Türk Dili 1 Öğr. Gör. Berrin AKÇALI Çevrimiçi
10:15-10:45		Ekmeç Üretimi Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-1 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-1 Mutfak LAB. 1	Ağırlama Endüstrisi ve Gastronomiye Giriş Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ D-301	Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-1 Mutfak LAB. 2	Türk Dili 1 Öğr. Gör. Berrin AKÇALI Çevrimiçi
11:00-11:30		Ekmeç Üretimi Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-1 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-1 Mutfak LAB. 1	Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN D-301		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1 Öğr. Gör. Hasan ÖZTÜRK Çevrimiçi
11:45-12:15				Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN D-301	Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-2 Mutfak LAB. 2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1 Öğr. Gör. Hasan ÖZTÜRK Çevrimiçi
12:30-13:00		Pastacılık Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-2 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-2 Mutfak LAB. 1		Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-2 Mutfak LAB. 2	
13:15-13:45		Pastacılık Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-2 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-2 Mutfak LAB. 1		Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-2 Mutfak LAB. 2	
14:00-14:30		Ekmeç Üretimi Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-2 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-2 Mutfak LAB. 1			
14:45-15:15		Ekmeç Üretimi Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-2 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-2 Mutfak LAB. 1		Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-3 Mutfak LAB. 2	
15:30-16:00	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü Öğr. Gör. Dr. Yağmur ÖZER Çevrimiçi				Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-3 Mutfak LAB. 2	
16:15-16:45	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü Öğr. Gör. Dr. Yağmur ÖZER Çevrimiçi	Pastacılık Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-3 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-3 Mutfak LAB. 1		Şeker Hamuru Uygulamaları Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-3 Mutfak LAB. 2	
17:00-17:30	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü Öğr. Gör. Dr. Yağmur ÖZER Çevrimiçi	Pastacılık Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-3 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-3 Mutfak LAB. 1			İngilizce 1 Öğr. Gör. Simga SÜBAŞI Çevrimiçi
17:45-18:15		Ekmeç Üretimi Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-3 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-3 Mutfak LAB. 1			İngilizce 1 Öğr. Gör. Simga SÜBAŞI Çevrimiçi
18:30-19:00		Ekmeç Üretimi Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Dilek COŞAN Gr-3 Mutfak LAB. 1	Mutfak Uygulamalarına Giriş Öğr. Gör. Tuğçe AYDIN Gr-3 Mutfak LAB. 1			İngilizce 1 Öğr. Gör. Simga SÜBAŞI Çevrimiçi
19:15-19:45						