

**2024-2025 GÜZ DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI**

I. SINIF							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45					ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I Öğr. Gör. Muhammed İN
2	09:00	09:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY <b>(D-104)</b>	GENEL MUHASEBE I Öğr. Gör. Dr. Tuna Han SAMANCI <b>(Oda 306-D-104)</b>		GENEL İŞLETME Prof. Dr. İsmet KAYA <b>(D-103)</b>	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I Öğr. Gör. Muhammed İN
3	10:00	10:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY <b>(D-104)</b>	GENEL MUHASEBE I Öğr. Gör. Dr. Tuna Han SAMANCI <b>(Oda 306-D-104)</b>		GENEL İŞLETME Prof. Dr. İsmet KAYA <b>(D-103)</b>	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I Öğr. Gör. Enes EKİCİ
4	11:00	11:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY <b>(D-104)</b>	GENEL MUHASEBE I Öğr. Gör. Dr. Tuna Han SAMANCI <b>(Oda 306-D-104)</b>		GENEL İŞLETME Prof. Dr. İsmet KAYA <b>(D-103)</b>	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I Öğr. Gör. Enes EKİCİ
5	13:00	13:45	GENEL TURİZM BİLGİSİ Prof. Dr. İsmet KAYA <b>(D-104)</b>	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN <b>(D-103)</b>	EKMEK VE UNLU MAMULLER Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(D-104)</b>		TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Mestan KARABACAK
6	14:00	14:45	GENEL TURİZM BİLGİSİ Prof. Dr. İsmet KAYA <b>(D-104)</b>	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN <b>(D-103)</b>	EKMEK VE UNLU MAMULLER Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(D-104)</b>		TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Mestan KARABACAK
7	15:00	15:45	GENEL TURİZM BİLGİSİ Prof. Dr. İsmet KAYA <b>(D-104)</b>	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN <b>(D-103)</b>	EKMEK VE UNLU MAMULLER Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(D-104)</b>		
8	16:00	16:45					

II. SINIF							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ I Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Oda 115)</b>			SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Z03-M1)</b>	
2	09:00	09:45	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ I Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Oda 115)</b>	BESİN KİMYASI Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ <b>(D-103)</b>	MESLEKİ İNGİLİZCE I Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-104)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Z03-M1)</b>	FERMENTE ÜRÜNLER Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY <b>(D-104)</b>
3	10:00	10:45	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ I Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Oda 115)</b>	BESİN KİMYASI Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ <b>(D-103)</b>	MESLEKİ İNGİLİZCE I Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-104)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Z03-M1)</b>	FERMENTE ÜRÜNLER Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY <b>(D-104)</b>
4	11:00	11:45	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) <b>(Oda 111)</b>	BESİN KİMYASI Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ <b>(D-103)</b>	MESLEKİ İNGİLİZCE I Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-104)	SICAK VE SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Z03-M1)</b>	FERMENTE ÜRÜNLER Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY <b>(D-104)</b>
5	13:00	13:45	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) <b>(Oda 111)</b>	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ <b>(Oda 112)</b>	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN <b>(D-Z03)/(M1)</b>		
6	14:00	14:45	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) <b>(Oda 111)</b>	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ <b>(Oda 112)</b>	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN <b>(D-Z03)/(M1)</b>	ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER Öğr. Gör. Furkan DURSUN <b>(D-103)</b>	SICAK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Oda 115)</b>
7	15:00	15:45	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) <b>(Oda 111)</b>		SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN <b>(D-Z03)/(M1)</b>	ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER Öğr. Gör. Furkan DURSUN <b>(D-103)</b>	SICAK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Oda 115)</b>
8	16:00	16:45	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) <b>(Oda 111)</b>		SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN <b>(D-Z03)/(M1)</b>	ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER Öğr. Gör. Furkan DURSUN <b>(D-103)</b>	SICAK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN <b>(Oda 115)</b>

III. SINIF							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ III Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Oda 115)		DÜNYA MUTFAKLARI-1 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (Z03)/(M2)	MUTFAK UYGULAMALARI III (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Oda 111)	MUTFAK UYGULAMALARI III (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Oda 111)
2	09:00	09:45	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-103)	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	GASTRONOMİ TURİZMİ Prof. Dr. İsmet KAYA (D-Z03)	GIDA KATKI MADDELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY (D-104)	MUTFAK UYGULAMALARI III (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Oda 111)
3	10:00	10:45	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-103)	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	GASTRONOMİ TURİZMİ Prof. Dr. İsmet KAYA (D-Z03)	GIDA KATKI MADDELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY (D-104)	MUTFAK UYGULAMALARI III (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Oda 111)
4	11:00	11:45	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-103)	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	GASTRONOMİ TURİZMİ Prof. Dr. İsmet KAYA (D-Z03)	GIDA KATKI MADDELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY (D-104)	MUTFAK UYGULAMALARI III (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Oda 111)
5	13:00	13:45	Özel Öğretim Yöntemleri Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-103)	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali CANBOLAT (Lab)	YÖNETİM VE ORGANİZASYON Prof. Dr. İsmet KAYA (Oda 113)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN D-104()/(M1)	
6	14:00	14:45	Özel Öğretim Yöntemleri Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-103)	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali CANBOLAT (Lab)	YÖNETİM VE ORGANİZASYON Prof. Dr. İsmet KAYA (Oda 113)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN D-104()/(M1)	DÜNYA MUTFAKLARI-1 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103)/(M2)
7	15:00	15:45	Özel Öğretim Yöntemleri Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-103)	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali CANBOLAT (Lab)	YÖNETİM VE ORGANİZASYON Prof. Dr. İsmet KAYA (Oda 113)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN D-104()/(M1)	DÜNYA MUTFAKLARI-1 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103)/(M2)
8	16:00	16:45	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ III Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Oda 115)	DÜNYA MUTFAKLARI-1 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103)/(M2)	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ III Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Oda 115)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN D-104()/(M1)	DÜNYA MUTFAKLARI-1 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103)/(M2)

4. SINIF							
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	
1	08:00	08:45	ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	MUTFAK UYGULAMALARI 5 Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN (M1)	MUTFAK UYGULAMALARI 5 Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN (M1)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (M2)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103-M2)
2	09:00	09:45	ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	DİYET GIDA ÜRETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (M1)	MUTFAK UYGULAMALARI 5 Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN (M1)	GIDA KATKI MADDELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY (D-104)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103-M2)
3	10:00	10:45	KRİZ YÖNETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Z03)	DİYET GIDA ÜRETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (M1)	MUTFAK UYGULAMALARI 5 Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN (M1)	GIDA KATKI MADDELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY (D-104)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103-M2)
4	11:00	11:45	KRİZ YÖNETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (Z03)	DİYET GIDA ÜRETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (M1)	MUTFAK UYGULAMALARI 5 Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN (M1)	GIDA KATKI MADDELERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY (D-104)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103-M2)
5	13:00	13:45	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	TASARIM VE ESTETİK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104)			
6	14:00	14:45	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	TASARIM VE ESTETİK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104)	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103)		
7	15:00	15:45	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (Formasyon, Uzaktan Eğitim)	TASARIM VE ESTETİK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104)	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103)		
8	16:00	16:45			BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN (D-103)		