

2022-2023 GÜZ DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI

I. SINIF							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45					TÜRK DİLİ-I Öğr. Gör. Dr. Umut DÜŞGÜN (Uzaktan)
2	09:00	09:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	GENEL İŞLETME (Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN) (D-301)	GENEL TURİZM BİLGİSİ (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)	GENEL MUHASEBE I (Doç. Dr. Namık Kemal ERDEMİR) (İktisat-Amfi)	TÜRK DİLİ-I Öğr. Gör. Dr. Umut DÜŞGÜN (Uzaktan)
3	10:00	10:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	GENEL İŞLETME (Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN) (D-301)	GENEL TURİZM BİLGİSİ (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)	GENEL MUHASEBE I (Doç. Dr. Namık Kemal ERDEMİR) (İktisat-Amfi)	İNGİLİZCE-I Öğr. Gör. Dr. Faruk TÜRK (Uzaktan)
4	11:00	11:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	GENEL İŞLETME (Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN) (D-301)	GENEL TURİZM BİLGİSİ (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)	GENEL MUHASEBE I (Doç. Dr. Namık Kemal ERDEMİR) (İktisat-Amfi)	İNGİLİZCE-I Öğr. Gör. Dr. Faruk TÜRK (Uzaktan)
5	13:00	13:45					A.İ.İ.T-I Öğr. Gör. Muhammed İN (Uzaktan)
6	14:00	14:45				GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	A.İ.İ.T-I Öğr. Gör. Muhammed İN (Uzaktan)
7	15:00	15:45				GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	
8	16:00	16:45				GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	

II. SINIF							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45		SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Uygulama Mutfağı I)		SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
2	09:00	09:45		SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Uygulama Mutfağı I)		SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
3	10:00	10:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY) (D-302)	SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Uygulama Mutfağı I)	İNSAN KAYNAKLARI (Öğr. Gör. Dr. Esra YILDIZ) (D-302)	SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
4	11:00	11:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY) (D-302)		MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Uygulama Mutfağı I)	İNSAN KAYNAKLARI (Öğr. Gör. Dr. Esra YILDIZ) (D-302)	SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
5	13:00	13:45	MESLEKİ İNGİLİZCE (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)		MUTFAK UYGULAMALARI I (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (Uygulama Mutfağı I)		SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
6	14:00	14:45	MESLEKİ İNGİLİZCE (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	Türk Mutfak Kültürü I (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	RUŞÇA I (Dr. Öğr. Üyesi Selin TEKELİ) (D-301)		İLK YARDIM VE TEMEL HASTALIKLAR BİLGİSİ (Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN) (D-302)
7	15:00	15:45		Türk Mutfak Kültürü I (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	RUŞÇA I (Dr. Öğr. Üyesi Selin TEKELİ) (D-301)		İLK YARDIM VE TEMEL HASTALIKLAR BİLGİSİ (Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN) (D-302)
8	16:00	16:45		Türk Mutfak Kültürü I (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)			

III. SINIF							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)		
2	09:00	09:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)		
3	10:00	10:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)		
4	11:00	11:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)		
5	13:00	13:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	YÖNETİM VE ORGANİZASYON (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)		
6	14:00	14:45		YÖNETİM VE ORGANİZASYON (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)			Türk Mutfak Kültürü III (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
7	15:00	15:45		Yönetim ve Organizasyon (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)	ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-302)	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ (Öğr. Gör. Fatih Mehmet ÇUHADAR) (Bilgisayar Laboratuvarı)	Türk Mutfak Kültürü III (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
8	16:00	16:45			ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-302)	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ (Öğr. Gör. Fatih Mehmet ÇUHADAR) (Bilgisayar Laboratuvarı)	Türk Mutfak Kültürü III (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)

4. SINIF						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	MUTFAK UYGULAMALARI 5 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN)		DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	
2	09:00	09:45	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ (Doç. Dr. Hüseyin KUTBAY) (402)	MUTFAK UYGULAMALARI 5 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)
3	10:00	10:45	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ (Doç. Dr. Hüseyin KUTBAY) 402	MUTFAK UYGULAMALARI 5 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)
4	11:00	11:45	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ (Doç. Dr. Hüseyin KUTBAY) (402)	MUTFAK UYGULAMALARI 5 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)
5	13:00	13:45		MUTFAK UYGULAMALARI 5 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN)	RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)
6	14:00	14:45	DİYET GIDA ÜRETİMİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)	RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	
7	15:00	15:45	DİYET GIDA ÜRETİMİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)		
8	16:00	16:45	DİYET GIDA ÜRETİMİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)		

D 301							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45					
2	09:00	09:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-301)	GENEL İŞLETME Dr. Öğr. Üyesi Pınar ERDOĞAN (D-301)	GENEL TURİZM BİLGİSİ Prof. Dr. İsmet KAYA (D-301)		
3	10:00	10:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-301)	GENEL İŞLETME Dr. Öğr. Üyesi Pınar ERDOĞAN ((D-301))	GENEL TURİZM BİLGİSİ Prof. Dr. İsmet KAYA (D-301)		
4	11:00	11:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ (D-301)	GENEL İŞLETME Dr. Öğr. Üyesi Pınar ERDOĞAN ((D-301)	GENEL TURİZM BİLGİSİ Prof. Dr. İsmet KAYA (D-301)		
5	13:00	13:45	MESLEKİ İNGİLİZCE (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	YÖNETİM VE ORGANİZASYON (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)			
6	14:00	14:45	MESLEKİ İNGİLİZCE (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	YÖNETİM VE ORGANİZASYON (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)	RUSÇA I (Dr. Öğr. Üyesi Selin TEKELİ) (D-301)	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	
7	15:00	15:45		Yönetim ve Organizasyon (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)	RUSÇA I (Dr. Öğr. Üyesi Selin TEKELİ) (D-301)	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	
8	16:00	16:45				GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	

D 302							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45					
2	09:00	09:45		SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)		
3	10:00	10:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY) (D-302)	SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	İNSAN KAYNAKLARI (Öğr. Gör. Dr. Esra YILDIZ) (D-302)	
4	11:00	11:45	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (Öğr. Gör. Dr. Merve ÖZBAY) (D-302)	SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	İNSAN KAYNAKLARI (Öğr. Gör. Dr. Esra YILDIZ) (D-302)	
5	13:00	13:45			RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)		
6	14:00	14:45		GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)	RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	İLK YARDIM VE TEMEL HASTALIKLAR BİLGİSİ (Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN) (D-302)	
7	15:00	15:45		GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)	ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-302)	İLK YARDIM VE TEMEL HASTALIKLAR BİLGİSİ (Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN) (D-302)	
8	16:00	16:45		GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)	ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-302)		

Prof. Dr. İsmet KAYA							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45					
2	09:00	09:45			GENEL TURİZM BİLGİSİ (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)		
3	10:00	10:45			GENEL TURİZM BİLGİSİ (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)		
4	11:00	11:45			GENEL TURİZM BİLGİSİ (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)		
5	13:00	13:45		YÖNETİM VE ORGANİZASYON (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)			
6	14:00	14:45		YÖNETİM VE ORGANİZASYON (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)			
7	15:00	15:45		Yönetim ve Organizasyon (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-301)			
8	16:00	16:45					

Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45					
2	09:00	09:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)				
3	10:00	10:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)				
4	11:00	11:45	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)				
5	13:00	13:45	MESLEKİ İNGİLİZCE (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)			
6	14:00	14:45	MESLEKİ İNGİLİZCE (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-301)	GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)			
7	15:00	15:45		GIDA KATKI MADDELERİ (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-302)			
8	16:00	16:45					

Öğr. Gör. Furkan DURSUN							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45		TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	
2	09:00	09:45		TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	
3	10:00	10:45		TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	
4	11:00	11:45		TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	
5	13:00	13:45			DÜNYA MUTFAKLARI 1 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	DÜNYA MUTFAKLARI 3 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (Uygulama Mutfağı 2)	
6	14:00	14:45				GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	
7	15:00	15:45			ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	
8	16:00	16:45			ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-301)	

Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)				SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
2	09:00	09:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)		SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
3	10:00	10:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)		SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
4	11:00	11:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	SERVİS TEKNİKLERİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)	TASARIM VE ESTETİK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)		SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
5	13:00	13:45	MUTFAK UYGULAMALARI 3 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)		RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)		SICAK MUTFAK (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
6	14:00	14:45	DIYET GIDA ÜRETİMİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	Türk MutfaK Kültürü I (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-302)		Türk MutfaK Kültürü III (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
7	15:00	15:45	DIYET GIDA ÜRETİMİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	Türk MutfaK Kültürü I (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)			Türk MutfaK Kültürü III (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)
8	16:00	16:45	DIYET GIDA ÜRETİMİ (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)	Türk MutfaK Kültürü I (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)			Türk MutfaK Kültürü III (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (Uygulama Mutfağı I)