**2023-2024 GÜZ DÖNEMİ** **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I. SINIF** | | | | | | | |
| **SAATLER** | | | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | 08:00 | 08:45 |  | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJOSİNE GİRİŞ  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) | GASTRONOMİ UYGULAMALARI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (M1) |  |  |
| **2** | 09:00 | 09:45 |  | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJOSİNE GİRİŞ  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) | GASTRONOMİ UYGULAMALARI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (M1) | GENEL MUHASEBE II Öğr. Gör. Dr. Tunahan SAMANCI (306 NOLU ODA) | GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON  Dr. Öğr. Üyesi ABDULLAH BADEM  (D-104) |
| **3** | 10:00 | 10:45 | TÜRK DİLİ I  Öğr. Gör. Mestan KARABACAK  **(Uzaktan)** | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJOSİNE GİRİŞ  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) | GASTRONOMİ UYGULAMALARI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (M1) | GENEL MUHASEBE II Öğr. Gör. Dr. Tunahan SAMANCI (306 NOLU ODA) | GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON  Dr. Öğr. Üyesi ABDULLAH BADEM  (D-104) |
| **4** | 11:00 | 11:45 | TÜRK DİLİ I  Öğr. Gör. Mestan KARABACAK  **(Uzaktan)** | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJOSİNE GİRİŞ  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) | GASTRONOMİ UYGULAMALARI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (M1) | GENEL MUHASEBE II Öğr. Gör. Dr. Tunahan SAMANCI (306 NOLU ODA) | GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON  Dr. Öğr. Üyesi ABDULLAH BADEM  (D-104) |
|  | | | | | | | |
| **5** | 13:00 | 13:45 | GIDA KİMYASI  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (116 NOLU ODA) | GASTRONOMİ UYGULAMALARI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (M1) | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (114 NOLU ODA) | TEMEL MUTFAK TERMİNOLOJİSİ VE BİLGİSİ  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (D-104) | YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I  Öğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI  **(Uzaktan)** |
| **6** | 14:00 | 14:45 | GIDA KİMYASI  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (116 NOLU ODA) | GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (114 NOLU ODA) | TEMEL MUTFAK TERMİNOLOJİSİ VE BİLGİSİ  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (D-104) | YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I  Öğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI  **(Uzaktan)** |
| **7** | 15:00 | 15:45 | GIDA KİMYASI  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (116 NOLU ODA) | GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (114 NOLU ODA) | TEMEL MUTFAK TERMİNOLOJİSİ VE BİLGİSİ  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (D-104) | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I  Öğr. Gör. Muhammed İN  **(Uzaktan)** |
| **8** | 16:00 | 16:45 |  | GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) |  | TEMEL MUTFAK TERMİNOLOJİSİ VE BİLGİSİ  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (D-104) | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I  Öğr. Gör. Muhammed İN  **(Uzaktan)** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| II. SINIF | | | | | | | | |
| SAATLER | | | PAZARTESİ | SALI | ÇARŞAMBA | | PERŞEMBE | CUMA |
| 1 | 08:00 | 08:45 | SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (115 NOLU ODA) | MUTFAK UYGULAMALARI II  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (111 NOLU ODA | TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ II  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (115 NOLU ODA) | | TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ II  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (115 NOLU ODA) | MUTFAK UYGULAMALARI II  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (111 NOLU ODA) |
| 2 | 09:00 | 09:45 | YETİŞTİRME TEKNİKLERİYLE MUTFAK OTLARI VE BAHARATLAR Öğr. Gör. Furkan DURSUN (114 NOLU ODA) | MENÜ PLANLAMA  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) | | MESLEKİ İNGİLİZCE 2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | MUTFAK UYGULAMALARI II  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (111 NOLU ODA) |
| 3 | 10:00 | 10:45 | YETİŞTİRME TEKNİKLERİYLE MUTFAK OTLARI VE BAHARATLAR Öğr. Gör. Furkan DURSUN (114 NOLU ODA) | MENÜ PLANLAMA  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) | | MESLEKİ İNGİLİZCE 2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | MUTFAK UYGULAMALARI II  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (111 NOLU ODA) |
| 4 | 11:00 | 11:45 | YETİŞTİRME TEKNİKLERİYLE MUTFAK OTLARI VE BAHARATLAR Öğr. Gör. Furkan DURSUN (114 NOLU ODA) | MENÜ PLANLAMA  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) | | MESLEKİ İNGİLİZCE 2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | MUTFAK UYGULAMALARI II  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (111 NOLU ODA) |
|  | | | | | | | | |
| 5 | 13:00 | 13:45 | RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ  Öğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN  (D-104) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | KRİZ YÖNETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (D-103) | TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ  Prof. Dr. İsmet KAYA  (113 NOLU ODA) | MENÜ PLANLAMA  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (115 NOLU ODA) |
| 6 | 14:00 | 14:45 | RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ  Öğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN  (D-104) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | KRİZ YÖNETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (D-103) | TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ  Prof. Dr. İsmet KAYA  (113 NOLU ODA) | GIDA KALİTE SİSTEMLERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (116 NOLU ODA) | SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (115 NOLU ODA) |
| 7 | 15:00 | 15:45 | RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ  Öğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN  (D-104) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | KRİZ YÖNETİMİ  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (D-103) |  | GIDA KALİTE SİSTEMLERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (116 NOLU ODA) | SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (115 NOLU ODA) |
| 8 | 16:00 | 16:45 | TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ II  Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (115 NOLU ODA) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | | GIDA KALİTE SİSTEMLERİ Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (116 NOLU ODA) | SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (115 NOLU ODA) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| III. SINIF | | | | | | | |
| SAATLER | | | PAZARTESİ | SALI | ÇARŞAMBA | PERŞEMBE | CUMA |
| 1 | 08:00 | 08:45 | DÜNYA MUTFAKLARI-2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | TÜRK MUTFAĞI 4 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (M1) | DÜNYA MUTFAKLARI-2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) |  |  |
| 2 | 09:00 | 09:45 |  | TÜRK MUTFAĞI 4 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (M1) | DÜNYA MUTFAKLARI-2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | GIDA MEVZUATI  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) |  |
| 3 | 10:00 | 10:45 | OTEL İŞLETMECİLİĞİ  Prof. Dr. İsmet KAYA  (D-103) | TÜRK MUTFAĞI 4 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN  (M1) | DÜNYA MUTFAKLARI-2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | GIDA MEVZUATI  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) |  |
| 4 | 11:00 | 11:45 | OTEL İŞLETMECİLİĞİ  Prof. Dr. İsmet KAYA  (D-103) | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (M1) | DÜNYA MUTFAKLARI-2  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) | GIDA MEVZUATI  Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY  (D-104) |  |
|  | | | | | | | |
| 5 | 13:00 | 13:45 | STRATEJİK YÖNETİM  Prof. Dr. İsmet KAYA  (D-103) |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (D-104) |  |  |
| 6 | 14:00 | 14:45 | STRATEJİK YÖNETİM  Prof. Dr. İsmet KAYA  (D-103) |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (D-104) | ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) |  |
| 7 | 15:00 | 15:45 | STRATEJİK YÖNETİM  Prof. Dr. İsmet KAYA  (D-103) |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (D-104) | ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) |  |
| 8 | 16:00 | 16:45 |  |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN  (D-104) | ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ  Öğr. Gör. Furkan DURSUN  (D-103) |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4. SINIF | | | | | | | |
| SAATLER | | | PAZARTESİ | SALI | ÇARŞAMBA | PERŞEMBE | CUMA |
| 1 | 08:00 | 08:45 |  |  |  |  |  |
| 2 | 09:00 | 09:45 |  |  |  |  |  |
| 3 | 10:00 | 10:45 |  |  |  |  |  |
| 4 | 11:00 | 11:45 |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |
| 5 | 13:00 | 13:45 |  |  |  |  |  |
| 6 | 14:00 | 14:45 |  |  |  |  |  |
| 7 | 15:00 | 15:45 |  |  |  |  |  |
| 8 | 16:00 | 16:45 |  |  |  |  |  |