**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 GİRİŞDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(D-104) | GASTRONOMİ UYGULAMALARI Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN(M1) |  |  |
| **2** | 09:00  | 09:45  |  | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJOSİNE GİRİŞDr. 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 SANİTASYONDr. Öğr. Üyesi ABDULLAH BADEM(D-104) |
| **3** | 10:00  | 10:45  | TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Mestan KARABACAK**(Uzaktan)** | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJOSİNE GİRİŞDr. 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 SANİTASYONDr. Öğr. Üyesi ABDULLAH BADEM(D-104) |
| **4** | 11:00  | 11:45  | TÜRK DİLİ I Öğr. Gör. Mestan KARABACAK**(Uzaktan)** | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJOSİNE GİRİŞDr. 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 SANİTASYONDr. Öğr. Üyesi ABDULLAH BADEM(D-104) |
|  |
| **5** | 13:00  | 13:45  | GIDA KİMYASIDr. 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 BİLGİSİÖğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(D-104) | YABANCI DİL (İNGİLİZCE) IÖğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI**(Uzaktan)** |
| **6** | 14:00  | 14:45  | GIDA KİMYASIDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(116 NOLU ODA) | GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLERÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN(114 NOLU ODA) | TEMEL MUTFAK TERMİNOLOJİSİ VE BİLGİSİÖğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(D-104) | YABANCI DİL (İNGİLİZCE) IÖğr. Gör. Zeynep Büşra VARIŞLI**(Uzaktan)** |
| **7** | 15:00  | 15:45  | GIDA KİMYASIDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(116 NOLU ODA) | GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLERÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ Öğr. Gör. Furkan DURSUN(114 NOLU ODA) | TEMEL MUTFAK TERMİNOLOJİSİ VE BİLGİSİÖğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(D-104) | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ IÖğr. Gör. Muhammed İN**(Uzaktan)** |
| **8** | 16:00  | 16:45  |  | GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLERÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) |  | TEMEL MUTFAK TERMİNOLOJİSİ VE BİLGİSİÖğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(D-104) | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ IÖğr. 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 IIDr. 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 IIDr. 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 PLANLAMAÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(D-104) | MESLEKİ İNGİLİZCE 2Öğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | MUTFAK UYGULAMALARI IIDr. 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 PLANLAMAÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(D-104) | MESLEKİ İNGİLİZCE 2Öğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | MUTFAK UYGULAMALARI IIDr. 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 PLANLAMAÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(D-104) | MESLEKİ İNGİLİZCE 2Öğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | MUTFAK UYGULAMALARI IIDr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN (111 NOLU ODA) |
|  |
| 5 | 13:00  | 13:45  | RESTORAN İŞLETMECİLİĞİÖğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN(D-104) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | KRİZ YÖNETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(D-103) | TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİProf. Dr. İsmet KAYA(113 NOLU ODA) | MENÜ PLANLAMAÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | SOĞUK MUTFAK Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(115 NOLU ODA) |
| 6 | 14:00  | 14:45  | RESTORAN İŞLETMECİLİĞİÖğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN(D-104) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | KRİZ YÖNETİMİ Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(D-103)  | TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİProf. 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 İŞLETMECİLİĞİÖğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN(D-104) | TÜRK MUTFAĞI Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) | KRİZ YÖNETİMİÖğr. 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 MEVZUATIDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(D-104) |  |
| 3 | 10:00  | 10:45  | OTEL İŞLETMECİLİĞİProf. Dr. İsmet KAYA(D-103) | TÜRK MUTFAĞI 4 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN(M1) | DÜNYA MUTFAKLARI-2 Öğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | GIDA MEVZUATIDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(D-104) |  |
| 4 | 11:00  | 11:45  | OTEL İŞLETMECİLİĞİProf. Dr. İsmet KAYA(D-103) | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN(M1) | DÜNYA MUTFAKLARI-2 Öğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) | GIDA MEVZUATIDr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(D-104) |  |
|  |
| 5 | 13:00  | 13:45  | STRATEJİK YÖNETİMProf. Dr. İsmet KAYA(D-103) |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN(D-104) |  |  |
| 6 | 14:00  | 14:45  | STRATEJİK YÖNETİMProf. Dr. İsmet KAYA(D-103) |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN(D-104) | ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) |  |
| 7 | 15:00  | 15:45  | STRATEJİK YÖNETİMProf. Dr. İsmet KAYA(D-103) |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN(D-104) | ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİÖğr. Gör. Furkan DURSUN(D-103) |  |
| 8 | 16:00  | 16:45  |  |  | MUTFAK UYGULARI 4  Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN(D-104) | ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİÖğr. 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  |  |  |  |  |  |