

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

I. SINIF							
SAATLER			PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-103)	Gastronomi Uygulamaları (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-103) / (M-1)			
2	09:00	09:45	Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-103)	Gastronomi Uygulamaları (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-103) / (M-1)	Gıda Kimyası (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-103)	Genel Muhasebe II (Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ADA) (D-203)	İş Sağlığı ve Güvenliği (Öğr. Gör. Dr. Ali BİLGİÇ) (D-104)
3	10:00	10:45	Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-103)	Gastronomi Uygulamaları (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-103) / (M-1)	Gıda Kimyası (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-103)	Genel Muhasebe II (Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ADA) (D-203)	İş Sağlığı ve Güvenliği (Öğr. Gör. Dr. Ali BİLGİÇ) (D-104)
4	11:00	11:45	Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-103)	Gastronomi Uygulamaları (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-103) / (M-1)	Gıda Kimyası (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-103)	Genel Muhasebe II (Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ADA) (D-203)	İş Sağlığı ve Güvenliği (Öğr. Gör. Dr. Ali BİLGİÇ) (D-104)
5	13:00	13:45	A.İ.İ.T-II (Uzaktan)	Gastronomi Uygulamaları (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-103) / (M-1)		Gıda Bilim ve Teknolojisine Giriş (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-103)	Gastronomide Yeni Eğilimler (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)
6	14:00	14:45	A.İ.İ.T-II (Uzaktan)	Türk Dili II (Uzaktan)	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-104)	Gıda Bilim ve Teknolojisine Giriş (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-103)	Gastronomide Yeni Eğilimler (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)
7	15:00	15:45	Yabancı Dil-II (Uzaktan)	Türk Dili II (Uzaktan)	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-104)	Gıda Bilim ve Teknolojisine Giriş (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-103)	Gastronomide Yeni Eğilimler (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)
8	16:00	16:45	Yabancı Dil-II (Uzaktan)		Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-104)	Gıda Bilim ve Teknolojisine Giriş (Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ) (D-103)	

II. SINIF							
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	
1	08:00	08:45		Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-2)	Gıda Kalite Sistemleri (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 2 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) / (M-1)	Menü Planlama (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)
2	09:00	09:45		Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-2)	Gıda Kalite Sistemleri (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 2 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) / (M-1)	Menü Yönetimi (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)
3	10:00	10:45		Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-2)	Gıda Kalite Sistemleri (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 2 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) / (M-1)	Menü Yönetimi (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)
4	11:00	11:45		Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-2)	Tedarik Zinciri Yönetimi (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 2 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) / (M-1)	Menü Yönetimi (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)
5	13:00	13:45	Rusça II (Dr. Öğr. Üyesi Selin TEKELİ) (D-103)	Soğuk Mutfak (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-2)	Tedarik Zinciri Yönetimi (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 2 Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN (D-104) / (M-1)	
6	14:00	14:45	Rusça II (Dr. Öğr. Üyesi Selin TEKELİ) (D-103)	Türk Mutfak Kültürü 2 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-103) / (M-2)		Yetiştirme Teknikleriyle Mutfak Otları ve Baharatlar (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-104)	
7	15:00	15:45		Türk Mutfak Kültürü 2 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-103) / (M-2)		Yetiştirme Teknikleriyle Mutfak Otları ve Baharatlar (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-104)	
8	16:00	16:45		Türk Mutfak Kültürü 2 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-103) / (M-2)		Yetiştirme Teknikleriyle Mutfak Otları ve Baharatlar (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-104)	

III. SINIF						
SAATLER		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:00	08:45	Stratejik Yönetim (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 4 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-104) / (M-1)	Dünya Mutfakları 2 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103) / (M-2)	
2	09:00	09:45	Stratejik Yönetim (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 4 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-104) / (M-1)	Dünya Mutfakları 2 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103) / (M-2)	
3	10:00	10:45	Stratejik Yönetim (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 4 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-104) / (M-1)	Dünya Mutfakları 2 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103) / (M-2)	
4	11:00	11:45	Otel İşletmeciliği (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 4 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-104) / (M-1)	Dünya Mutfakları 2 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103) / (M-2)	
5	13:00	13:45	Otel İşletmeciliği (Prof. Dr. İsmet KAYA) (D-104)	Mutfak Uygulamaları 4 (Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN) (D-104) / (M-1)	Dünya Mutfakları 2 (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103) / (M-2)	
6	14:00	14:45	Gıda Mevzuatı (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Ziyafet Yönetimi (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)	Türk Mutfak Kültürü 4 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-1)	
7	15:00	15:45	Gıda Mevzuatı (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Ziyafet Yönetimi (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)	Türk Mutfak Kültürü 4 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-1)	
8	16:00	16:45	Gıda Mevzuatı (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104)	Ziyafet Yönetimi (Öğr. Gör. Furkan DURSUN) (D-103)	Türk Mutfak Kültürü 4 (Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN) (D-104) / (M-1)	

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					