

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
2017-2018 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

Ders Saatleri		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
GÜNLER	SINIF	09:00	10:00	11:00	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	18:30	19:30	20:30	21:30	22:30	
		09:50	10:50	11:50	13:20	14:20	15:20	16:20	17:20	18:20	19:20	20:20	21:20	22:20	23:20	
PAZARTESİ	1	Davranış Bilimleri Gast. Ve Mutf. San. F. F. İNCE				Rekreasyon Gast. Ve Mutf. San. H. ÇETİNER										
	2	Mutfak Hizmetleri Uygulaması I Gast. Ve Mutf. San. F. SARPER				Türk Mutfak Kültürü Gast. Ve Mutf. San. M. CÖMERT		Turizm ve Çevre Gast. Ve Mutf. San. Y. ARSLANTÜRK								
	3	Tatlı ve Pasta Sanatı Gast. Ve Mutf. San. E. KONAKLIOĞLU				Yiy. İç. İst. Ots. Sis. Gast. ve Mutf. San. M. YAVAŞ		Yiy. İç. İst. Ots. Sis. Gast. ve Mutf. San. M. YAVAŞ								
	3	Yiyecek ve İç. Maliyet K. Gast. Ve Mutf. San. İ. YAZICIOĞLU														
	4	Gast. ve Yem. Tarihi Gast. Ve Mutf. San. M. AKSOY				Özel İlgil Turizmi Gast. ve Mutf. San. S. M. UYGUR										
	1															
	2	Mutfak Hizmetleri Uygulaması I Gast. ve Mutf. San. S. KÜÇÜKKÖMÜRLER				Sağ. Ted. ve İlk Yrd. Gast. ve Mutf. San. E. DOĞAN GÜNER		İçecek Teknolojisi Gast. Ve Mutf. San. A. SEZGIN								
	3	Gıda Güv. ve Hijyen Gast. Ve Mutf. San. A. SEZGIN				Tatlı ve Pasta Sanatı Gast. Ve Mutf. San. T. SÜREN										
	4	İspanyolca II Gast. ve Mutf. San. A. AYDIN				Şehir ve Medeniyet Gast. ve Mutf. San. A. KILIÇLAR										
	4	Fransızca II Gast. ve Mutf. San. H. KORKMAZ														
SALI	1															
	2	Mutfak Hizmetleri Uygulaması I Gast. ve Mutf. San. S. KÜÇÜKKÖMÜRLER				Sağ. Ted. ve İlk Yrd. Gast. ve Mutf. San. E. DOĞAN GÜNER		İçecek Teknolojisi Gast. Ve Mutf. San. A. SEZGIN								
	3	Gıda Güv. ve Hijyen Gast. Ve Mutf. San. A. SEZGIN				Tatlı ve Pasta Sanatı Gast. Ve Mutf. San. T. SÜREN										
	4	İspanyolca II Gast. ve Mutf. San. A. AYDIN				Şehir ve Medeniyet Gast. ve Mutf. San. A. KILIÇLAR										
	4	Fransızca II Gast. ve Mutf. San. H. KORKMAZ														
	1															
	2	Mesl. Yab. Dil. II (İng) Gast. Ve Mutf. San. A. UŞAKU				Mutfak Hizmetleri Uygulaması I Gast. ve Mutf. San. M. YAMAN										
	3	Mekan Tasarımı ve Konsept Gast. ve Mutf. San. S. DOĞANAY				Girişimcilik Turizm İşl. C. AKTEPE				Mesl. Yab. Dil. IV (İng) Gast. Ve Mutf. San. A. UŞAKU						
	4	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz Gast. ve Mutf. San. F. ÖZKAYA				Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz Gast. ve Mutf. San. F. ÖZKAYA										
	1															
ÇARŞAMBA	1															
	2	Mesl. Yab. Dil. II (İng) Gast. Ve Mutf. San. A. UŞAKU				Mutfak Hizmetleri Uygulaması I Gast. ve Mutf. San. M. YAMAN										
	3	Mekan Tasarımı ve Konsept Gast. ve Mutf. San. S. DOĞANAY				Girişimcilik Turizm İşl. C. AKTEPE				Mesl. Yab. Dil. IV (İng) Gast. Ve Mutf. San. A. UŞAKU						
	4	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz Gast. ve Mutf. San. F. ÖZKAYA				Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz Gast. ve Mutf. San. F. ÖZKAYA										
	1															
	2	İşl. İçin Matematik Gast. Ve Mutf. San. G. ALBAYRAK				Genel İşletme Gast. Ve Mutf. San. A. YAYLI										
	3	Turizm Coğrafyası Gast. ve Mutf. San. B. GÜLCAN				Dünya Turizm Har. Gast. Ve Mutf. San. M. KIZANLIKLI										
	3	Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. Ve Mutf. San. S. A. ŞAHİNGÖZ				Tatlı ve Pasta Sanatı Gast. ve Mutf. San. M. YAMAN										
	4	Osmanlı Mutfağı Gast. Ve Mutf. San. M. CÖMERT				Mezuniyet Projesi * Gast. ve Mutf. San.										
	1															
PERŞEMBE	1															
	2	İşl. İçin Matematik Gast. Ve Mutf. San. G. ALBAYRAK				Genel İşletme Gast. Ve Mutf. San. A. YAYLI										
	3	Turizm Coğrafyası Gast. ve Mutf. San. B. GÜLCAN				Dünya Turizm Har. Gast. Ve Mutf. San. M. KIZANLIKLI										
	3	Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. Ve Mutf. San. S. A. ŞAHİNGÖZ				Tatlı ve Pasta Sanatı Gast. ve Mutf. San. M. YAMAN										
	4	Osmanlı Mutfağı Gast. Ve Mutf. San. M. CÖMERT				Mezuniyet Projesi * Gast. ve Mutf. San.										
	1															
	2															
	3	Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. ve Mutf. San. S. A. ŞAHİNGÖZ				Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. Ve Mutf. San. F. SARPER										
	4	Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN				Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN										
	1															
CUMA	1															
	2															
	3	Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. ve Mutf. San. S. A. ŞAHİNGÖZ				Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. Ve Mutf. San. F. SARPER										
	4	Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN				Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN										
	1															
	2															
	3	Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. ve Mutf. San. S. A. ŞAHİNGÖZ				Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. Ve Mutf. San. F. SARPER										
	4	Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN				Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN										
	1															
	2															
3	Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. ve Mutf. San. S. A. ŞAHİNGÖZ				Mutfak Hizmetleri Uygulaması III Gast. Ve Mutf. San. F. SARPER											
4	Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN				Servis ve Bar Uygulamaları Gast. ve Mutf. San. T. SÜREN											

(*) Öğretim üyesinin belirleyeceği yer ve saatte yapılacaktır.