

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

HAFTALIK DERS PROGRAMI (1. SINIF)

	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:45					
09:00-09:45			GMS 102 Turizm İşletmeciliği Doç. Dr. Hürriyet ÇİMEN	GMS 106 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon Öğr. Gör. Samet MISIR	
10:00-10:45			GMS 102 Turizm İşletmeciliği Doç. Dr. Hürriyet ÇİMEN	GMS 106 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon Öğr. Gör. Samet MISIR	
11:00-11:45			GMS 102 Turizm İşletmeciliği Doç. Dr. Hürriyet ÇİMEN		
13:15-14:00		GMS 108 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Duygu ALP BALTAKESEMEZ	GMS 120 Türk Kültüründe İçecekler Dr. Öğr. Üyesi Bilge SAYIN BÖREKÇİ	GMS 104 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	
14:15-15:00		GMS 108 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Duygu ALP BALTAKESEMEZ	GMS 120 Türk Kültüründe İçecekler Dr. Öğr. Üyesi Bilge SAYIN BÖREKÇİ	GMS 104 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	
15:15-16:00		GMS 108 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Duygu ALP BALTAKESEMEZ		GMS 104 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	
16:15-17:00				GMS 104 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	

*Teorik dersler Amfi 2’de işlenecektir.

HAFTALIK DERS PROGRAMI (2. SINIF)

	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:45					
09:00-09:45	GMS 210 Mesleki İngilizce II	GMS 216 Deniz Ürünleri Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 206 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Duygu ALP BALTAKESEMEZ		
10:00-10:45	GMS 210 Mesleki İngilizce II	GMS 216 Deniz Ürünleri Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 206 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Duygu ALP BALTAKESEMEZ		
11:00-11:45	GMS 210 Mesleki İngilizce II	GMS 216 Deniz Ürünleri Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 206 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Duygu ALP BALTAKESEMEZ		
13:15-14:00	GMS 208 Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Bilge SAYIN BÖREKÇİ	GMS 212 Sürdürülebilir Gastronomi Öğr. Gör. Salih ÇAKICI		GMS 204 Mutfak Uygulamaları II Öğr. Gör. Samet MISIR	
14:15-15:00	GMS 208 Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Bilge SAYIN BÖREKÇİ	GMS 212 Sürdürülebilir Gastronomi Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 202 Türk Gastronomi Kültürü Öğr. Gör. Samet MISIR	GMS 204 Mutfak Uygulamaları II Öğr. Gör. Samet MISIR	
15:15-16:00		GMS 212 Sürdürülebilir Gastronomi Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 202 Türk Gastronomi Kültürü Öğr. Gör. Samet MISIR	GMS 204 Mutfak Uygulamaları II Öğr. Gör. Samet MISIR	
16:15-17:00				GMS 204 Mutfak Uygulamaları II Öğr. Gör. Samet MISIR	

*Teorik dersler B4'te işlenecektir.

HAFTALIK DERS PROGRAMI (3. SINIF)					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:45					GMS 304 Osmanlı Mutfağı Öğr. Gör. Samet MISIR
09:00-09:45					GMS 304 Osmanlı Mutfağı Öğr. Gör. Samet MISIR
10:00-10:45					GMS 304 Osmanlı Mutfağı Öğr. Gör. Samet MISIR
11:00-11:45					GMS 304 Osmanlı Mutfağı Öğr. Gör. Samet MISIR
13:15-14:00	GMS 302 Dünya Mutfağı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI		GMS 308 Artizan Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 314 Kahve ve Çay Kültürü	GMS 306 Mutfak Uygulamaları IV Öğr. Gör. Samet MISIR
14:15-15:00	GMS 302 Dünya Mutfağı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI		GMS 308 Artizan Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 314 Kahve ve Çay Kültürü	GMS 306 Mutfak Uygulamaları IV Öğr. Gör. Samet MISIR
15:15-16:00	GMS 302 Dünya Mutfağı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI		GMS 308 Artizan Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 316 Gastronomi ve Medya	GMS 306 Mutfak Uygulamaları IV Öğr. Gör. Samet MISIR
16:15-17:00	GMS 302 Dünya Mutfağı Öğr. Gör. Salih ÇAKICI		GMS 308 Artizan Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Salih ÇAKICI	GMS 316 Gastronomi ve Medya	GMS 306 Mutfak Uygulamaları IV Öğr. Gör. Samet MISIR

*Teorik dersler Amfi 1'de işlenecektir.

Ders Programı Koordinatörü
Dr. Öğr. Üyesi Bilge SAYIN BÖREKÇİ

Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi Duygu ALP BALTAKESMEZ