

T.C. KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2022-2023 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI DERS PROGRAMI					
GÜN	SAAT	İSİNİF	İSİNİF	İSİNİF	IV.SİNİF
PAZARTESİ	08:30-09:20				
	09:30-10:20	GENEL TURİZM-Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN-Derslik C-06	GASTRONOMİ TURİZM-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik C-07	ALMANCA-I-Dr. Öğr. Üyesi Gülbüm KUS-Derslik C-08	SOĞUK MUTFAK- Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik F-15
	10:30-11:20	GENEL TURİZM-Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN-Derslik C-06	GASTRONOMİ TURİZM-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik C-07	ALMANCA-I-Dr. Öğr. Üyesi Gülbüm KUS-Derslik C-08	SOĞUK MUTFAK- Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik F-15
	11:30-12:20	GENEL TURİZM-Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN-Derslik C-06	GASTRONOMİ TURİZM-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik C-07	ALMANCA-I-Dr. Öğr. Üyesi Gülbüm KUS-Derslik C-08	SOĞUK MUTFAK- Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik F-15
	13:30-14:20	İLETİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik Amfi	BESİN GÜVENLİĞİ VE HİJYEN-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik F-14	KAHVE KÜLTÜRÜ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik F-06	
	14:30-15:20	İLETİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik Amfi	BESİN GÜVENLİĞİ VE HİJYEN-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik F-14	KAHVE KÜLTÜRÜ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik F-06	
	15:30-16:20	İLETİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik Amfi	BESİN GÜVENLİĞİ VE HİJYEN-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik F-14		
16:30-17:20					
SALI	08:30-09:20				
	09:30-10:20			TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	MENÜ YÖNETİMİ-Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik F-16
	10:30-11:20			TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	MENÜ YÖNETİMİ-Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik F-16
	11:30-12:20			TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	MENÜ YÖNETİMİ-Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik F-16
	13:30-14:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Ayfer TANIS -Derslik F-14	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ Dr. Öğr. Üyesi Emrullah TÖREN-Derslik C-06	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	
	14:30-15:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Ayfer TANIS-Derslik F-14	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ Dr. Öğr. Üyesi Emrullah TÖREN-Derslik C-06	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	
	15:30-16:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Ayfer TANIS-Derslik F-14	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ Dr. Öğr. Üyesi Emrullah TÖREN-Derslik C-06	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	
16:30-17:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Ayfer TANIS-Derslik F-14				
ÇARŞAMBA	08:30-09:20		İNGİLİZCE-III-Öğr. Gör. Gökhan ÖZKAN (2019 Müfredatı) -Derslik E-01	YARATICILIK-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik F-16	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	09:30-10:20	İNGİLİZCE-I-Öğr. Gör. Demet BOZOK-Derslik F-15	İNGİLİZCE-III-Öğr. Gör. Gökhan ÖZKAN (2019 Müfredatı) -Derslik E-01	YARATICILIK-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik F-16	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	10:30-11:20	İNGİLİZCE-I-Öğr. Gör. Demet BOZOK-Derslik F-15	İNGİLİZCE-III-Öğr. Gör. Gökhan ÖZKAN (2019 Müfredatı) -Derslik E-01	GIDA COĞRAFYASI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik F-16	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	11:30-12:20	İNGİLİZCE-I-Öğr. Gör. Demet BOZOK-Derslik F-15	İNGİLİZCE-III-Öğr. Gör. Gökhan ÖZKAN (2019 Müfredatı) -Derslik E-01	GIDA COĞRAFYASI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik F-16	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	13:30-14:20		İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI-Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik C-07		MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	14:30-15:20		İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI-Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik C-07		MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	15:30-16:20	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I-Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E.)*	İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI-Arş. Gör. Dr. Bahar BAYINDIR-Derslik C-07		MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
16:30-17:20	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I-Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E.)*			MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II- Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	
PERŞEMBE	08:30-09:20			TURİZM İNGİLİZCESİ-V-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F05	
	09:30-10:20		GIDA MİKROBİYOLOJİSİ- Doç. Dr. Bayram ÇETİN-Derslik F-16	TURİZM İNGİLİZCESİ-V-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F05	GASTRONOMİ TARİHİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-08
	10:30-11:20		GIDA MİKROBİYOLOJİSİ- Doç. Dr. Bayram ÇETİN-Derslik F-16	TURİZM İNGİLİZCESİ-V-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F05	GASTRONOMİ TARİHİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-08
	11:30-12:20		GIDA MİKROBİYOLOJİSİ- Doç. Dr. Bayram ÇETİN-Derslik F-16	TURİZM İNGİLİZCESİ-V-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F05	
	13:30-14:20	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik Amfi	TURİZM İNGİLİZCESİ-III-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F-13	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F05	ARASTIRMA YÖNTEMLERİ-Doç. Dr. Onur ÇAKIR-Derslik C-05
	14:30-15:20	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik Amfi	TURİZM İNGİLİZCESİ-III-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F-13	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F05	ARASTIRMA YÖNTEMLERİ-Doç. Dr. Onur ÇAKIR-Derslik C-05
	15:30-16:20	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI-Derslik Amfi	TURİZM İNGİLİZCESİ-III-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F-13	TOPLU YEMEK ÜRETİMİ-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik F06	ARASTIRMA YÖNTEMLERİ-Doç. Dr. Onur ÇAKIR-Derslik C-05
16:30-17:20		TURİZM İNGİLİZCESİ-III-Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZÇİ-Derslik F-13	TOPLU YEMEK ÜRETİMİ-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik F06		
CUMA	08:30-09:20				
	09:30-10:20		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik C-07	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-16	TEDARİK VE SATIN ALMA-Doç. Dr. Kaplan UĞURLU-Derslik F-14
	10:30-11:20	TÜRK DİLİ-I-Arş. Gör. Dr. Hakkı ÖZKAYA (U.E.)*	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik C-07	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-16	TEDARİK VE SATIN ALMA-Doç. Dr. Kaplan UĞURLU-Derslik F-14
	11:30-12:20	TÜRK DİLİ-I-Arş. Gör. Dr. Hakkı ÖZKAYA (U.E.)*	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik C-07	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-16	
	13:30-14:20				
	14:30-15:20	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI- Öğr. Gör. Dr. Hatice BÜBER KAYA (U.E.)*			ULUSLARARASI GASTRONOMİ -Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-14
	15:30-16:20	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI-Öğr. Gör. Dr. Hatice BÜBER KAYA (U.E.)*		ORTAK SEÇMELİ DERS	ULUSLARARASI GASTRONOMİ -Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-14
16:30-17:20			ORTAK SEÇMELİ DERS	ZİYAFET YÖNETİMİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-16	
17:30-18:20				ZİYAFET YÖNETİMİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik F-16	

(\*) Uzaktan Eğitim: Bu dersler online olarak verilmektedir.

Bölüm Başkanı  
Doç. Dr. Bilal DEVECİ