

T.C.
KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ
TÜRİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2023-2024 ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

| GÜN | SAAT | I.SINIF | II.SINIF | III.SINIF | IV.SINIF |
|-------------|---|--|--|---|--|
| PAZARTESİ | 08:30-09:20 | | | | |
| | 09:30-10:20 | SOSYAL PSİKOLOJİ - Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI - Derslik - C-06 | | | BİTİRME ÖDEVİ |
| | 10:30-11:20 | SOSYAL PSİKOLOJİ - Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI - Derslik - C-06 | | | BİTİRME ÖDEVİ |
| | 11:30-12:20 | SOSYAL PSİKOLOJİ - Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI - Derslik - C-06 | | | |
| | 13:30-14:20 | | | BESLENME SOSYOLOJİSİ - Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI - Derslik - F-14 | MEKAN TASARIMI VE KONSEPT - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derslik - E-10 |
| | 14:30-15:20 | | | BESLENME SOSYOLOJİSİ - Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKÇI - Derslik - F-14 | MEKAN TASARIMI VE KONSEPT - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derslik - E-10 |
| | 15:30-16:20 | | | | MEKAN TASARIMI VE KONSEPT - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derslik - E-10 |
| 16:30-17:20 | | | | | |
| SALI | 08:30-09:20 | | | | |
| | 09:30-10:20 | İNGİLİZCE-II - Öğr. Gör. Yasin CÜNGÖREN - Derslik - C-06 | GIDA MEVZUATI - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derlik - F-14 (-I. KAT) | MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | GİRİŞİMCİLİK - Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ - Derslik - F-14 |
| | 10:30-11:20 | İNGİLİZCE-II - Öğr. Gör. Yasin CÜNGÖREN - Derslik - C-06 | GIDA MEVZUATI - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derlik - F-14 (-I. KAT) | MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | GİRİŞİMCİLİK - Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ - Derslik - F-14 |
| | 11:30-12:20 | İNGİLİZCE-II - Öğr. Gör. Yasin CÜNGÖREN - Derslik - C-06 | GIDA MEVZUATI - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derlik - F-14 (-I. KAT) | MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | GİRİŞİMCİLİK - Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ - Derslik - F-14 |
| | 13:30-14:20 | TURİZM İNGİLİZCESİ-II - Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZCİ - Derslik - C-05 | TURİZM İNGİLİZCESİ-IV - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN Derslik - E-09 | MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | BESLENME ANTROPOLOJİSİ - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - F-16 |
| | 14:30-15:20 | TURİZM İNGİLİZCESİ-II - Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZCİ - Derslik - C-05 | TURİZM İNGİLİZCESİ-IV - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN Derslik - E-09 | MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | BESLENME ANTROPOLOJİSİ - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - F-16 |
| | 15:30-16:20 | TURİZM İNGİLİZCESİ-II - Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZCİ - Derslik - C-05 | TURİZM İNGİLİZCESİ-IV - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN Derslik - E-09 | MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | BESLENME ANTROPOLOJİSİ - Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - F-16 |
| 16:30-17:20 | TURİZM İNGİLİZCESİ-II - Öğr. Gör. Çiğdem ŞİPKA KİREZCİ - Derslik - C-05 | TURİZM İNGİLİZCESİ-IV - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN Derslik - E-09 | | | |
| ÇARŞAMBA | 08:30-09:20 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHLERİ-II-Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E)* | | TURİZM İNGİLİZCESİ-VI - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - C-07 | |
| | 09:30-10:20 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHLERİ-II-Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E)* | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | TURİZM İNGİLİZCESİ-VI - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - C-07 | |
| | 10:30-11:20 | TÜRK DİLİ-I - Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ŞEKER (U.E)* | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | TURİZM İNGİLİZCESİ-VI - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - C-07 | |
| | 11:30-12:20 | TÜRK DİLİ-I - Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ŞEKER (U.E)* | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | TURİZM İNGİLİZCESİ-VI - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - C-07 | |
| | 13:30-14:20 | | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | ALMANCA-II - Öğr. Gör. Gülsüm ATAHAH - Derslik - F-13 | EKMEKÇİLİK VE UNLU MAMUL TEKNOLOJİSİ - Doç. Dr. Bilal DEVECİ - Derslik - C-08 |
| | 14:30-15:20 | | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | ALMANCA-II - Öğr. Gör. Gülsüm ATAHAH - Derslik - F-13 | EKMEKÇİLİK VE UNLU MAMUL TEKNOLOJİSİ - Doç. Dr. Bilal DEVECİ - Derslik - C-08 |
| | 15:30-16:20 | SAĞLIK TEDBİRLERİ VE İLKYARDIM - Öğr. Gör. Ebru DERELİ- Derslik E-09 | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | ALMANCA-II - Öğr. Gör. Gülsüm ATAHAH - Derslik - F-13 | EKMEKÇİLİK VE UNLU MAMUL TEKNOLOJİSİ - Doç. Dr. Bilal DEVECİ - Derslik - C-08 |
| 16:30-17:20 | SAĞLIK TEDBİRLERİ VE İLKYARDIM - Öğr. Gör. Ebru DERELİ- Derslik E-09 | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | | | |
| PERŞEMBE | 08:30-09:20 | | | YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı | |
| | 09:30-10:20 | TURİZM İŞLETMELERİNDE MUHASEBE UYGULAMALARI-Doç. Dr. Kaplan UĞURLU- Derslik E-15 (-I. K) | TURİZM PAZARLAMASI - Prof. Dr. Mustafa Cevdet ALTUNEL - C-06 | YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı | YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ - Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR - Derslik - C-08 |
| | 10:30-11:20 | TURİZM İŞLETMELERİNDE MUHASEBE UYGULAMALARI-Doç. Dr. Kaplan UĞURLU- Derslik E-15 (-I. K) | TURİZM PAZARLAMASI - Prof. Dr. Mustafa Cevdet ALTUNEL - C-06 | YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı | YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR - Derslik - C-08 |
| | 11:30-12:20 | TURİZM İŞLETMELERİNDE MUHASEBE UYGULAMALARI-Doç. Dr. Kaplan UĞURLU- Derslik E-15 (-I. K) | TURİZM PAZARLAMASI - Prof. Dr. Mustafa Cevdet ALTUNEL - C-06 | YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı | YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR - Derslik - C-08 |
| | 13:30-14:20 | TURİZM HUKUKU - Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN - Derslik - C-06 | ETKİNLİK YÖNETİMİ - Doç. Dr. İlke BAŞARANGİL - C-05 | OSMANLI MUTFAĞI-Doç. Dr. Bilal DEVECİ - Derslik - C-08 | PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı |
| | 14:30-15:20 | TURİZM HUKUKU - Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN - Derslik - C-06 | ETKİNLİK YÖNETİMİ - Doç. Dr. İlke BAŞARANGİL - C-05 | OSMANLI MUTFAĞI - Doç. Dr. Bilal DEVECİ - Derslik - C-08 | PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı |
| | 15:30-16:20 | TURİZM HUKUKU - Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN - Derslik - C-06 | ETKİNLİK YÖNETİMİ - Doç. Dr. İlke BAŞARANGİL - C-05 | | PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı |
| 16:30-17:20 | | | | PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN- Uygulama Mutfağı | |
| CUMA | 08:30-09:20 | | | | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı |
| | 09:30-10:20 | | | | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı |
| | 10:30-11:20 | | | İÇECEK TEKNOLOJİSİ (OSD) - Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR - Derslik - F-13 (OSD DERSLERİ 10.00-12.00 SAATLERİ ARASINDA GERÇEKLEŞTİRİLECEKTİR) | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı |
| | 11:30-12:20 | | | İÇECEK TEKNOLOJİSİ (OSD) - Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR - Derslik - F-13 (OSD DERSLERİ 10.00-12.00 SAATLERİ ARASINDA GERÇEKLEŞTİRİLECEKTİR) | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı |
| | 13:30-14:20 | | | | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı |
| | 14:30-15:20 | | | BALKAN MUTFAK KÜLTÜRÜ - Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR - Derslik - C-07 | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı |
| | 15:30-16:20 | | | BALKAN MUTFAK KÜLTÜRÜ - Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR - Derslik - C-07 | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı |
| 16:30-17:20 | | | | İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN- Uygulama Mutfağı | |

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

(**) OSD: Ortak Seçmeli Ders