

T.C. KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2023-2024 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI DERS PROGRAMI					
GÜN	SAAT	İSİNİF	İLSİNİF	İV.SİNİF	
PAZARTESİ	08:30-09:20				
	09:30-10:20			TEMELE MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Uygulama Mutfağı	
	10:30-11:20			TEMELE MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Uygulama Mutfağı	
	11:30-12:20			TEMELE MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Uygulama Mutfağı	
	13:30-14:20	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik-F-15		TEMELE MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Uygulama Mutfağı	
	14:30-15:20	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik-F-15		TEMELE MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Uygulama Mutfağı	
	15:30-16:20	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik-F-15		TEMELE MUTFAK TEKNİKLERİ-II-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Uygulama Mutfağı	
16:30-17:20					
SALI	08:30-09:20				
	09:30-10:20		ALMANCA-I- Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm ATAHAN- Derslik-E-09	ZİYAFET YÖNETİMİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik- C-08	
	10:30-11:20		ALMANCA-I- Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm ATAHAN- Derslik-E-09	ZİYAFET YÖNETİMİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik- C-08	
	11:30-12:20		ALMANCA-I- Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm ATAHAN- Derslik-E-09		
	13:30-14:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ -Derslik-E-10	GASTRONOMİ TURİZMİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik- C-07	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik-F -1 Derslik 12	ULUSLARARASI GASTRONOMİ -Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derslik-E -1 Derslik 16
	14:30-15:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ -Derslik-E-10	GASTRONOMİ TURİZMİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik- C-07	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik-F -1 Derslik 12	ULUSLARARASI GASTRONOMİ -Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN - Derslik-E -1 Derslik 16
	15:30-16:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ -Derslik-E-10	GASTRONOMİ TURİZMİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik- C-07		TEDARİK VE SATIN ALMA-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Derslik-E -1 Derslik 16
16:30-17:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-I-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ -Derslik-E-10			TEDARİK VE SATIN ALMA-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Derslik-E -1 Derslik 16	
ÇARŞAMBA	08:30-09:20				
	09:30-10:20	İNGİLİZCE-I-Öğr. Gör. Yasin GÜNGÖREN-Derslik-F-14	İS GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI- Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik-F-1 Derslik 12	KAHVE KÜLTÜRÜ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Derslik-C-08	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	10:30-11:20	İNGİLİZCE-I-Öğr. Gör. Yasin GÜNGÖREN-Derslik-F-14	İS GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI- Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik-F-1 Derslik 12	KAHVE KÜLTÜRÜ-Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN-Derslik-C-08	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	11:30-12:20	İNGİLİZCE-I-Öğr. Gör. Yasin GÜNGÖREN-Derslik-F-14	İS GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI- Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik-F-1 Derslik 12		MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	13:30-14:20	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I- Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E.)*	TURİZM İNGİLİZCESİ-III - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - Derslik-C-05	GIDA COĞRAFYASI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Derslik-C-08	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	14:30-15:20	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I- Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E.)*	TURİZM İNGİLİZCESİ-III - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - Derslik-C-05	GIDA COĞRAFYASI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Derslik-C-08	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	15:30-16:20	TÜRK DİLİ-I-Öğr. Gör. Dr. Duygu DALBUDAK HÜNERLİ (U.E.)*	TURİZM İNGİLİZCESİ-III - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - Derslik-C-05	YARATICILIK-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik- C-08	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	16:30-17:20	TÜRK DİLİ-I-Öğr. Gör. Dr. Duygu DALBUDAK HÜNERLİ (U.E.)*	TURİZM İNGİLİZCESİ-III - Öğr. Gör. Dr. Gökhan ÖZKAN - Derslik-C-05	YARATICILIK-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik- C-08	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI II-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	17:30-18:20	TEMELE BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI - Öğr. Gör. Dr. Hatice BÜBER KAYA (U.E.)*			
	18:30-19:20	TEMELE BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI - Öğr. Gör. Dr. Hatice BÜBER KAYA (U.E.)*			
PERŞEMBE	08:30-09:20				
	09:30-10:20	GENEL TURİZM-Doç. Dr. Nüfüt VANANSEVER TOYLAN-Derslik-F-1 Derslik 14	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ- Doç. Dr. Bayram ÇETİN-Derslik-F-1 Derslik 12	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik-F-15	
	10:30-11:20	GENEL TURİZM-Doç. Dr. Nüfüt VANANSEVER TOYLAN-Derslik-F-1 Derslik 14	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ- Doç. Dr. Bayram ÇETİN-Derslik-F-1 Derslik 12	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik-F-15	
	11:30-12:20	GENEL TURİZM-Doç. Dr. Nüfüt VANANSEVER TOYLAN-Derslik-F-1 Derslik 14	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ- Doç. Dr. Bayram ÇETİN-Derslik-F-1 Derslik 12	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-Derslik-F-15	
	13:30-14:20	İLETİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik- C-06	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ Dr. Öğr. Üyesi Emrullah TÖREN-Derslik- F-13	TURİZM İNGİLİZCESİ-V-Öğr. Gör. Ercüment TÜRKSES-Derslik-E-09	MENÜ YÖNETİMİ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik- E-10
	14:30-15:20	İLETİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik- C-06	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ Dr. Öğr. Üyesi Emrullah TÖREN-Derslik- F-13	TURİZM İNGİLİZCESİ-V-Öğr. Gör. Ercüment TÜRKSES-Derslik-E-09	MENÜ YÖNETİMİ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik- E-10
	15:30-16:20	İLETİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ-Derslik- C-06	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ Dr. Öğr. Üyesi Emrullah TÖREN-Derslik- F-13	TURİZM İNGİLİZCESİ-V-Öğr. Gör. Ercüment TÜRKSES-Derslik-E-09	MENÜ YÖNETİMİ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik- E-10
16:30-17:20					
CUMA	08:30-09:20				SOĞUK MUTFAK- Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik-Uygulama Mutfağı
	09:30-10:20	TURİZM İŞLETMEÇİLİĞİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik-C-05			SOĞUK MUTFAK- Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik-Uygulama Mutfağı
	10:30-11:20	TURİZM İŞLETMEÇİLİĞİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik-C-05		TOPLU YEMEĞİN ÜRETİMİ(OSD) - Öğr. Gör. Raşit BAKAN - Derslik-E-09 (OSD DERSLERİ 10:00-12:00 SAATLERİ ARASINDA GERÇEKLEŞTİRİLECEKTİR)	SOĞUK MUTFAK- Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik-Uygulama Mutfağı
	11:30-12:20	TURİZM İŞLETMEÇİLİĞİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik-C-05		TOPLU YEMEĞİN ÜRETİMİ(OSD) - Öğr. Gör. Raşit BAKAN - Derslik-E-09 (OSD DERSLERİ 10:00-12:00 SAATLERİ ARASINDA GERÇEKLEŞTİRİLECEKTİR)	SOĞUK MUTFAK- Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik-Uygulama Mutfağı
	13:30-14:20				
	14:30-15:20	BESİN GÜVENLİĞİ VE HİJYEN-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik-C-07			ARASTIRMA YÖNTEMLERİ-Doç. Dr. Onur ÇAKIR-Derslik- C-05
	15:30-16:20	BESİN GÜVENLİĞİ VE HİJYEN-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik-C-07			ARASTIRMA YÖNTEMLERİ-Doç. Dr. Onur ÇAKIR-Derslik- C-05
16:30-17:20	BESİN GÜVENLİĞİ VE HİJYEN-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Derslik-C-07			ARASTIRMA YÖNTEMLERİ-Doç. Dr. Onur ÇAKIR-Derslik- C-05	
17:30-18:20					

(* Uzakta Eğitim: Bu dersler online olarak verilmektedir.

Bölüm Başkanı
Doç. Dr. Bilal DEVECİ