



2025-2026 ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ HAFTALIK DERS PROGRAMI

Doküman No : FR-055

İlk Yayın Tarihi : 09.09.2022

Revizyon Tarihi :

Revizyon No : 00

Sayfa No : 1/1

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

GÜN	SAAT	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf
Pazartesi	08.00-08.50				
	09.00-09.50	Temel Mutfak Bilgisi Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ 105		Kültürel Miras ve Gastronomi Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 103	Çocuk ve Gastronomi Doç. Dr. Reşat ARICA 101
	10.00-10.50	Temel Mutfak Bilgisi Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ 105	Bar Yönetimi Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Z-02	Kültürel Miras ve Gastronomi Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 103	Çocuk ve Gastronomi Doç. Dr. Reşat ARICA 101
	11.00-11.50	Temel Mutfak Bilgisi Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ 105	Bar Yönetimi Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Z-02		Mutfak Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 105
	13.00-13.50	İngilizce II Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY 103	Gastro İnovasyon Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ Z-02	Yemek Sosyolojisi Doç. Dr. S. Emre DİLEK 101	Mutfak Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 105
	14.00-14.50	İngilizce II Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY 103	Gastro İnovasyon Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ Z-02	Yemek Sosyolojisi Doç. Dr. S. Emre DİLEK 101	
	15.00-15.50	İngilizce II Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY 103		Gastronomi Turizmi Doç. Dr. Reşat ARICA 101	Uygulamalı Mutfak Eğitimi Doç. Dr. S. Emre DİLEK 105
Salı	08.00-08.50				
	09.00-09.50	Gastronomi Tarihi Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 105	Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. M. Şerif ŞAHİN 103		Mesleki İngilizce VI Öğr. Gör. Enes OÇ Z-02
	10.00-10.50	Gastronomi Tarihi Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 105	Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. M. Şerif ŞAHİN 103	Menü Planlama Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ 101	Mesleki İngilizce VI Öğr. Gör. Enes OÇ Z-02
	11.00-11.50	Gastronomi Tarihi Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 105	Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. M. Şerif ŞAHİN 103	Menü Planlama Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ 101	Mesleki İngilizce VI Öğr. Gör. Enes OÇ Z-02
	13.00-13.50	Gıda Coğrafyası Doç. Dr. Reşat ARICA 103	Mesleki İngilizce IV Doç. Dr. Reşat ARICA 103	Mesleki İngilizce IV Öğr. Gör. Özgül GÜLTEKİN Z-02	Gıda Güvenliği ve Mevzuatı Prof. Dr. Erdem SEVEN Z-02
	14.00-14.50	Gıda Coğrafyası Doç. Dr. Reşat ARICA 103	Mesleki İngilizce IV Doç. Dr. Reşat ARICA 103	Mesleki İngilizce IV Öğr. Gör. Özgül GÜLTEKİN Z-02	Gıda Güvenliği ve Mevzuatı Prof. Dr. Erdem SEVEN Z-02
	15.00-15.50	Turizm Pazarlaması Doç. Dr. Reşat ARICA 103	Turizm Pazarlaması Doç. Dr. Reşat ARICA 103	Mesleki İngilizce IV Öğr. Gör. Özgül GÜLTEKİN Z-02	Bitirme Tezi Doç. Dr. Seray GÜLERTEKİN GENÇ 101
Çarşamba	08.00-08.50			Dünya Mutfak Uygulamaları-II (Teorik) Öğr. Gör. Esra YILDIRIM Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı	
	09.00-09.50	İngilizce II Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY 103	Dünya Mutfak Kültürü Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 105	Dünya Mutfak Uygulamaları-II (Teorik) Öğr. Gör. Esra YILDIRIM Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı	Mesleki İngilizce VI Öğr. Gör. Enes OÇ Z-02
	10.00-10.50	İngilizce II Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY 103	Dünya Mutfak Kültürü Dr. Öğr. Üyesi Hayriye DUMAN 105	Dünya Mutfak Uygulamaları-II (Uygulama) Öğr. Gör. Esra YILDIRIM Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı	Mesleki İngilizce VI Öğr. Gör. Enes OÇ Z-02
	11.00-11.50	İngilizce II Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY 103		Dünya Mutfak Uygulamaları-II (Uygulama) Öğr. Gör. Esra YILDIRIM Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı	Mesleki İngilizce VI Öğr. Gör. Enes OÇ Z-02
	13.00-13.50	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon Prof. Dr. Erdem SEVEN 105	Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. M. Şerif ŞAHİN 103	Mesleki İngilizce IV Öğr. Gör. Özgül GÜLTEKİN Z-02	Serbest Mutfak Teknikleri (Teorik) Öğr. Gör. Esra YILDIRIM Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı
	14.00-14.50	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon Prof. Dr. Erdem SEVEN 105	Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. M. Şerif ŞAHİN 103	Mesleki İngilizce IV Öğr. Gör. Özgül GÜLTEKİN Z-02	Serbest Mutfak Teknikleri (Teorik) Öğr. Gör. Esra YILDIRIM Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı
	15.00-15.50	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon Prof. Dr. Erdem SEVEN 105	Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. M. Şerif ŞAHİN 103	Mesleki İngilizce IV Öğr. Gör. Özgül GÜLTEKİN Z-02	Serbest Mutfak Teknikleri (Uygulama) Öğr. Gör. Esra YILDIRIM Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı
Perşembe	08.00-08.50	Türk Dili ve Edebiyatı - II Öğr. Gör. Mesude GÜRLER Moodle			
	09.00-09.50	Türk Dili ve Edebiyatı - II Öğr. Gör. Mesude GÜRLER Moodle	Gıda Ekonomisi ve Pazarlama Doç. Dr. Ülker CAN 103	Mesleki Fransızca - II Doç. Dr. Serkan DEMİRAL 101	Girişimcilik II Doç. Dr. Bülent AYDIN 105
	10.00-10.50	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II Öğr. Gör. Dr. Havva YAVUZ Moodle	Gıda Ekonomisi ve Pazarlama Doç. Dr. Ülker CAN 103	Mesleki Fransızca - II Doç. Dr. Serkan DEMİRAL 101	Girişimcilik II Doç. Dr. Bülent AYDIN 105
	11.00-11.50	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II Öğr. Gör. Dr. Havva YAVUZ Moodle		Maliyet Analizi ve Kontrol Doç. Dr. Ülker CAN 103	Girişimcilik II Doç. Dr. Bülent AYDIN 105
	13.00-13.50		Genel Ekonomi Doç. Dr. S. Emre DİLEK 101	Maliyet Analizi ve Kontrol Doç. Dr. Ülker CAN 103	Mesleki Fransızca - IV Doç. Dr. Serkan DEMİRAL 105
	14.00-14.50		Genel Ekonomi Doç. Dr. S. Emre DİLEK 101	Mesleki Almanca - II MEB Msra ARI 103	Mesleki Fransızca - IV Doç. Dr. Serkan DEMİRAL 105
	15.00-15.50		Gastronomi ve Felsefe Doç. Dr. Mustafa DOĞAN 101	Mesleki Almanca - II MEB Msra ARI 103	
Cumartesi	08.00-08.50		Soğuk Mutfak Uygulamaları (Teorik) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		
	09.00-09.50		Soğuk Mutfak Uygulamaları (Teorik) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		
	10.00-10.50		Soğuk Mutfak Uygulamaları (Uygulama) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		Mesleki Almanca - IV Prof. Dr. Umur BALCI 105
	11.00-11.50		Soğuk Mutfak Uygulamaları (Uygulama) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		Mesleki Almanca - IV Prof. Dr. Umur BALCI 105
	13.00-13.50	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım Dr. Öğr. Üyesi Banu ATALAY 105	Pastaçılığa Giriş: Pastaçılık Uygulamaları (Teorik) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		
	14.00-14.50	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım Dr. Öğr. Üyesi Banu ATALAY 105	Pastaçılığa Giriş: Pastaçılık Uygulamaları (Teorik) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		
	15.00-15.50	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım Dr. Öğr. Üyesi Banu ATALAY 105	Pastaçılığa Giriş: Pastaçılık Uygulamaları (Uygulama) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		
	16.00-16.50		Pastaçılığa Giriş: Pastaçılık Uygulamaları (Uygulama) Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU Hasankeyf Uygulama Mutfaklığı		
17.00-17.50					
18.00-18.50					
		HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN	