# GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-1. SINIF

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **08:00 - 08:50** | **09:00 - 09:50** | **10:00 - 10:50** | **11:00 - 11:50** | **12:00 - 13:00** | **13:00 - 13:50** | **14:00 - 14:50** | **15:00 - 15:50** | **16:00 - 16:50** |
| **Pazartesi** |  | | *Konferans S.*  GENEL SAĞLIK BİLGİSİ ve İLKYARDIM  *M. YILMAZ* | |  | *Konferans S.*  TEMEL İNGİLİZCE - I  *A.BAŞTAN* | |  | |
| **Salı** | *Uzaktan*  ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I  *CÜZEM* | | *Konferans S.*  İLETİŞİM BECERİLERİ  *M. YILMAZ* | | *Konferans S.*  GENEL İŞLETME  *Ş. KARACA* | |  | |
| **Çarşamba** |  | | *Konferans S.*  BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ  *İ. T. ŞEKER* | | *Konferans S.*  TEMEL SANAT EĞİTİMİ  *N. ANIL KAZANÇ* | | *Konferans S.*  GENEL TURİZM  *Ö. AKIN* | |
| **Perşembe** | *Uzaktan*  TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ - I  *CÜZEM* | | *Konferans S.*  TEMEL İNGİLİZCE - I  *A.BAŞTAN* | | *Konferans S.*  RESTORAN VE MUTFAK DİZAYNI ve TEMİZLİĞİ  *İ.T. ŞEKER* | |  | |
| **Cuma** | *Uzaktan*  TÜRK DİLİ - I  *CÜZEM* | |  | | *Konferans S.*  TEMEL İNGİLİZCE - I  *A BAŞTAN* | |  | |

TURİZM FAKÜLTESİ 2025/2026 GÜZ DÖNEMİ

# GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-2. SINIF

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **08:00 -08:50** | **09:00 - 09:50** | **10:00 - 10:50** | **11:00 - 11:50** | **12:00 - 13:00** | **13:00 - 13:50** | **14:00 - 14:50** | **15:00 - 15:50** | **16:00 - 16:50** |
| **Pazartesi** | **205 Grup 1**  MUTFAK UYGULAMALARI I(T)  *E.Ö. ÖNEM* | | **106 Grup 1**  MUTFAK UYGULAMALARI I (U)  *E.Ö. ÖNEM* | |  | **303 Grup 1**  MESLEKİ İNGİLİZCE- I  M. KEKLİK | | |  |
| **202 Grup 5**  PASTANE UYGULAMALARI (T)  *B.ALTINTAŞ* | **105 Grup 5**  PASTANE UYGULAMALARI (U)  *B.ALTINTAŞ* | |  | **201 Grup 2**  İNGİLİZCE KONUŞMA- I  *M.HANAĞASIOĞLU* | | **301 Grup 2**  İNGİLİZCE OKUMA ve YAZMA I  *A.BAŞTAN* | |
| **Mihmandar Uyg. Eğt. At. Grup 1**  SERVİS TEKNİKLERİ (T)  *Ö. AKIN* | **Mihmandar Uyg. Eğt. At. Grup 1**  SERVİS TEKNİKLERİ (U)  *Ö. AKIN* | |  |
| **Salı** | **205 Grup 2**  MUTFAK UYGULAMALARI I(T)  *E.Ö. ÖNEM* | | **106 Grup 2**  MUTFAK UYGULAMALARI I (U)  *E.Ö. ÖNEM* | |  | **301 Grup 2**  İNGİLİZCE KONUŞMA- I  *M.HANAĞASIOĞLU* | | **303 ALM**  İKİNCİ YABANCI DİL- I  *A.BAŞTAN* | |
| **202 Grup 4**  PASTANE UYGULAMALARI (T)  *B.ALTINTAŞ* | **105 Grup 4**  PASTANE UYGULAMALARI (U)  *B.ALTINTAŞ* | |  |
| **303 Grup 1**  İNGİLİZCE OKUMA ve YAZMA I  *D.YAVUZ* | | **301 RUS**  İKİNCİ YABANCI DİL- I  *M. KAYA* | |
|  | **303 Grup 2**  MESLEKİ İNGİLİZCE I  *N. M. KEKLİK* | | |
| **Çarşamba** | **205 Grup 3**  MUTFAK UYGULAMALARI I(T)  *E.Ö. ÖNEM* | | **106 Grup 3**  MUTFAK UYGULAMALARI I (U)  *E.Ö. ÖNEM* | |  | **303 Grup 2**  MESLEKİ İNGİLİZCE I  *N. M. KEKLİK* | | |  |
| **202 Grup 1**  PASTANE UYGULAMALARI (T)  *B.ALTINTAŞ* | **105 Grup 1**  PASTANE UYGULAMALARI (U)  *B.ALTINTAŞ* | |  |
| **201 ALM**  İKİNCİ YABANCI DİL- I  *A.BAŞTAN* | | **201 Grup 1**  İNGİLİZCE KONUŞMA- I  *A.BAŞTAN* | |
| **Mihmandar Uyg. Eğt. At. Grup 2**  SERVİS TEKNİKLERİ (T)  *Ö. AKIN* | **Mihmandar Uyg. Eğt. At. Grup 2**  SERVİS TEKNİKLERİ (U)  *Ö. AKIN* | |  |
| **Perşembe** | **205 Grup 4**  MUTFAK UYGULAMALARI I(T)  *E.Ö. ÖNEM* | | **106 Grup 4**  MUTFAK UYGULAMALARI I (U)  *E.Ö. ÖNEM* | |  | **303 Grup 1**  İNGİLİZCE KONUŞMA- I  *A.BAŞTAN* | | ***Konferans S.***  YÖNETİM ve ORGANİZASYON  *M. IŞKIN* | |
| **202 Grup 2**  PASTANE UYGULAMALARI (T)  *B.ALTINTAŞ* | **105 Grup 2**  PASTANE UYGULAMALARI (U)  *B.ALTINTAŞ* | |  |
| **301 RUS**  İKİNCİ YABANCI DİL- I  *M. KAYA* | |
|  | **303 Grup 1**  MESLEKİ İNGİLİZCE 1  *N. M. KEKLİK* | | |
| **Cuma** | **205 Grup 5**  MUTFAK UYGULAMALARI I(T)  *E.Ö. ÖNEM* | | **106 Grup 5**  MUTFAK UYGULAMALARI I (U)  *E.Ö*. ÖNEM | |  | **204 /105 Grup 1**  ÇİKOLATA ve ŞEKERLEME  *B.ALTINTAŞ* | | **206/106 Grup 2**  OSMANLI MUTFAĞI  *E.Ö. ÖNEM* | |
| **202 Grup 3**  PASTANE UYGULAMALARI (T)  *B.ALTINTAŞ* | **105 Grup 3**  PASTANE UYGULAMALARI (U)  *B.ALTINTAŞ* | |  |
| **206/106 Grup 1**  OSMANLI MUTFAĞI  *E.Ö. ÖNEM* | | **204/105 Grup 2**  ÇİKOLATA ve ŞEKERLEME  *B.ALTINTAŞ* | |
| **Mihmandar Uyg. Eğt. At. Grup 3**  SERVİS TEKNİKLERİ (T)  *Ö. AKIN* | **Mihmandar Uyg. Eğt. At. Grup 3**  SERVİS TEKNİKLERİ (U)  *Ö. AKIN* | |  |

TURİZM FAKÜLTESİ 2025/2026 GÜZ DÖNEMİ

# GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-3. SINIF

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **08:00 - 08:50** | **09:00 - 09:50** | | | **10:00 - 10:50** | **11:00 - 11:50** | | **12:00 - 13:00** | **13:00 - 13:50** | **14:00 - 14:50** | | **15:00 - 15:50** | | **16:00 - 16:50** |
| **Pazartesi** |  |  | | **206**  KONUKLA İLETİŞİM  *E. HASTAOĞLU* | | | |  | **205 GRUP 3**  DÜNYA MUTFAKLARI (T)  *B. ALTINTAŞ* | **106 GRUP 3**  DÜNYA MUTFAKLARI (U)  *B. ALTINTAŞ* | | |  | |
| **204 GRUP 1**  İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (T)  *R.BÖLÜKBAŞ* | | | | **101 GRUP 1**  İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (U)  *R.BÖLÜKBAŞ* | | |  | **203 GRUP 2**  İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (T)  *R.BÖLÜKBAŞ* | | | **101 GRUP 2**  İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (U)  *R.BÖLÜKBAŞ* | | |
|  |
| **Salı** | **103 Grup 1**  İNGİLİZCE KONUŞMA III  *Z.GÜNDAR* | | | | **301**  MENÜ PLANLAMA  *İ.T. ŞEKER* | | |  | **205 Grup 1**  DÜNYA MUTFAKLARI (T)  *B. ALTINTAŞ* | **106 Grup 1**  DÜNYA MUTFAKLARI (U)  *B. ALTINTAŞ* | | | |  |
| **202**  İÇKİ TEKNOLOJİSİ ve BAR YÖNETİMİ  *Ö. AKIN* | | | **202**  NEZAKET ve PROTOKOL KURALLARI  *Ö. AKIN* | | |
| **301 Grup 2**  İNGİLİZCE KONUŞMA III  *G.OSOYDAN* | | | |
| **Çarşamba** | **103 Grup 1**  İNGİLİZCE KONUŞMA III  *Z.GÜNDAR* | | | | **203 RUS**  İKİNCİ YABANCI DİL- III  *M. KAYA* | | |  | **205 GRUP 2**  DÜNYA MUTFAKLARI (T)  *B. ALTINTAŞ* | **106 GRUP 2**  DÜNYA MUTFAKLARI (U)  *B. ALTINTAŞ* | | | |  |
| **204 ALM**  İKİNCİ YABANCI DİL- III  *A. BAŞTAN* | | | **204 RUS**  İKİNCİ YABANCI DİL- III  *M. KAYA* | | | **206**  ET ve MARİNASYON TEKNİKLERİ  *E. HASTAOĞLU* | | |
| **301 Grup 2**  İNGİLİZCE KONUŞMA III  *G.OSOYDAN* | | | |
| **Perşembe** | **102 Grup 1**  SOĞUK MUTFAK (T)  *İ. N. LÜLETAŞ* | | **101 Grup 1**  SOĞUK MUTFAK (U)  *İ. N. LÜLETAŞ* | | | | **102 Grup 2**  SOĞUK MUTFAK (T)  *İ. N. LÜLETAŞ* | **101 Grup 2**  SOĞUK MUTFAK(U)  *İ. N. LÜLETAŞ* | | **102 Grup 3**  SOĞUK MUTFAK(T)  *İ. N. LÜLETAŞ* | | **101 Grup 3**  SOĞUK MUTFAK(U)  *İ. N. LÜLETAŞ* | | |
|  | | | | **202/ Mol. Duy. Lab. Grup 3**  YİYECEK İÇECEK STİLİSTLİĞİ  *R.BÖLÜKBAŞ* | | |  | **202/Mol. Duy. Lab. Grup 1**  YİYECEK İÇECEK STİLİSTLİĞİ  *R.BÖLÜKBAŞ* | | | **202/Mol. Duy. Lab. Grup 2**  YİYECEK İÇECEK STİLİSTLİĞİ  *R.BÖLÜKBAŞ* | | |
| **Cuma** | **301**  SATIN ALMA ve MALLİYET KONTROLÜ  *R.BÖLÜKBAŞ* | | | | **Bilgisayar Lab.**  YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ OTOMASYONU  *M. IŞKIN* | | |  | **301 GRUP 3**  İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (T)  *R.BÖLÜKBAŞ* | | | **101 GRUP 3**  İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI (U)  *R.BÖLÜKBAŞ* | | |
|  | |  | **201 ALM**  İKİNCİ YABANCI DİL- III  *A. BAŞTAN* | | |

TURİZM FAKÜLTESİ 2025/2026 GÜZ DÖNEMİ

# GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI-4. SINIF

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **08:00 - 08:50** | | **09:00 - 09:50** | **10:00 - 10:50** | **11:00 - 11:50** | **12:00 - 13:00** | **13:00 - 13:50** | | **14:00 - 14:50** | **15:00 - 15:50** | **16:00 - 16:50** |
| **Pazartesi** | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | |  | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | |
| **Salı** | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | |
| **Çarşamba** | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | |
| **Perşembe** | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | |
| **Cuma** | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | | *OTEL* | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Sıcak Mutfak-2  E. ÖZKAN *ÖNEM* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Servis-2  *M. YILMAZ* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Soğuk Mutfak -2  *E. HASTAOĞLU* | | | |
| Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | | Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları Pastane -2  *İ. T. ŞEKER* | | | |

TURİZM FAKÜLTESİ 2025/2026 GÜZ DÖNEMİ

# ALTTAN GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 10:00 - 10:50 | | 11:00 - 11:50 | 12:00 - 13:00 | 13:00 - 13:50 | 14:00 - 14:50 | 15:00 - 15:50 | 16:00 - 16:50 | 17:00 - 17:50 | 18:00 - 18:50 |
| **Pazartesi** |  | **201**  GIDA KİMYASI  *N. M. KEKLİK* | |  |  |  |  |  | **102**  İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ  *M. YILMAZ* | |
| **Salı** |  | |  |  |  |  |  |  | **102**  EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ  *B. ALTINTAŞ* | |
| **Çarşamba** |  |  |  |  | **202**  GENEL TURİZM MUHASEBESİ  *H. İ. YÜNLÜ* | | |  | **102**  SOSYAL SORUMLULUK ve ETİK  *M. YILMAZ* | |
| **Perşembe** |  | |  |  |  |  | **204**  İŞLETME MATEMATİĞİ  *D. ŞAHİN ÇEVİK* | | **102**  YÖNETİM ve ORGANİZASYON  *M. IŞKIN* | |
| **Cuma** |  | |  |  |  |  | **103**  MESLEKİ İNGİLİZCE-III  *N. M. KEKLİK* | | | |

TURİZM FAKÜLTESİ 2025/2026 GÜZ DÖNEMİ