**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ**

**2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI**

**GASTRONOMİ VE MUTFK SANATLARI BÖLÜMÜ 1. SINIF DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08:15-09:00** | **09:15-10:00** | **10:15-11:00** | **11:15-12:00** | **13:15-14.00** | **14:15-15:00** | **15:15-16.00** | **16.15-17:00** |
| **Pazartesi** |  | **GMS116 Gıda Güvenliği Ve Hijyen** Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran143 |  |  | **ATA102 Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi II**Dr. Öğr. Üy. Ferdi Akbaş143 |
| **Salı** |  |  | **TDL102 Türk Dili II**Öğr. Gör. Esra Tut(Online) | **GMS110 İş Güvenliği Ve İşçi Sağlığı**Doç. Dr. Önder Yayla143 |  |  |
| **Çarşamba** |  | **YDL102 İngilizce II**Doç. Dr. Önder YaylaToplantı Salonu 1  |  | **GMS106 Davranış Bilimleri**Dr. Öğr. Üy. Meral ÜzülmezToplantı Salonu 2  |
| **Perşembe** |  | **GMS102 Genel İşletme**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez143 |  | **GMS114 Yönetim Ve Organizasyon**Doç. Dr. Önder Yayla143 |
| **Cuma** | **GMS104 Matematik**Doç. Dr. Tahsin Özen143 | **Beslenmenin Temel İlkeleri**Öğr. Gör. Şeyda Yayla143 |  |  |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ… GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI...**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ**

**2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI**

**GASTRONOMİ VE MUTFK SANATLARI BÖLÜMÜ 2. SINIF DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08:15-09:00** | **09:15-10:00** | **10:15-11:00** | **11:15-12:00** | **13:15-14.00** | **14:15-15:00** | **15:15-16.00** | **16.15-17:00** |
| **Pazartesi** |  |  |  |  | **GMS208 İçecek Teknolojisi**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran143 | **GMS210 Mesleki İng II**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe TerkuranToplantı Salonu 1 |
| **Salı** | **GMS204 Türk Mutfak Kültürü**Doç. Dr. Önder Yayla143  | **GMS238 Sürdürülebilir Gastronomi** Doç. Dr. Önder Yayla143 |  |  | **GMS236 Kültürel Miras Yönetimi**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez143 |
| **Çarşamba** | **GMS206 Mutfak Hizmetleri Uygulaması I**Dr. Merve Onur143A GrubuBüyük Mutfak | **GMS206 Mutfak Hizmetleri Uygulaması I**Dr. Merve Onur143B GrubuBüyük Mutfak |
| **Perşembe** |  | **GMS234 Gönüllülük Çalışmaları**Doç. Dr. Önder Yayla251 |  |  | **GMS240 Gıda Mevzuatı**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe TerkuranToplantı Salonu 1 |
| **Cuma** |  |  | **GMS228 İnsan Kaynakları Yönetimi**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez143 |  | **GMS202 Tatlı Ve Pasta Sanatı**Ergin FidanToplantı salonu 1 |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ… GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI...**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ**

**2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI**

**GASTRONOMİ VE MUTFK SANATLARI BÖLÜMÜ 3. SINIF DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08:15-09:00** | **09:15-10:00** | **10:15-11:00** | **11:15-12:00** | **13:15-14.00** | **14:15-15:00** | **15:15-16.00** | **16.15-17:00** |
| **Pazartesi** | **GMS332 Yaratıcılık** Öğr. Gör. Şeyda YaylaToplantı Salonu 1 | **GMS308 Tabak Tasarımı**A GrubuÖğr. Gör. Şeyda YaylaToplantı Salonu 2 | **GMS308 Tabak Tasarımı**A GrubuÖğr. Gör. Şeyda YaylaToplantı Salonu 2 | **GMS308 Tabak Tasarımı**B GrubuÖğr. Gör. Şeyda YaylaToplantı Salonu 2 |
| **Salı** | **GMS334 Yiyecek İçecek Pazarlaması**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez Toplantı Salonu 2 | **GMS326 Ziyafet Yönetimi**Dr. Öğr. Üy. Meral ÜzülmezToplantı Salonu 2 | **GMS326 Ziyafet Yönetimi**Dr. Öğr. Üy. Meral ÜzülmezToplantı Salonu 2 |  |  |
| **Çarşamba** | **GMS328  Protokol Bilgisi Ve Görgü Kuralları**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe TerkuranToplantı Salonu 1 | **GMS310 Menü Planlama Ve Maliyet Kontrolü**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe TerkuranToplantı Salonu 2 | **GMS310 Menü Planlama Ve Maliyet Kontrolü**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe TerkuranToplantı Salonu 2 | **GMS312 Mesleki İngilizce IV**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran143 |
| **GMS324 Yemek Ve Medya**Dr. Öğr. Üy. Meral ÜzülmezToplantı Salonu 2 |
| **Perşembe** | **GMS336 Pastacılık Ve Çikolata Yapım Teknikleri**A GrubuErgin Fidan Büyük MutfakToplantı Salonu 2 | **GMS336 Pastacılık Ve Çikolata Yapım Teknikleri**B GrubuErgin Fidan Büyük MutfakToplantı Salonu 2 | **GMS302 Türk Mutfağı Uygulamaları**Dr. Merve OnurBüyük MutfakToplantı Salonu 2 |
| **Cuma** |  |  | **GMS304 Dünya Mutfak Kültürü**Dr. Merve OnurToplantı Salonu 2 |  |  |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ… GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI...**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ**

**2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI**

**GASTRONOMİ VE MUTFK SANATLARI BÖLÜMÜ 4. SINIF DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08:15-09:00** | **09:15-10:00** | **10:15-11:00** | **11:15-12:00** | **13:15-14.00** | **14:15-15:00** | **15:15-16.00** | **16.15-17:00** |
| **Pazartesi** | **GMS430 Yeşil Restorancılık**Doç. Dr. Önder YaylaToplantı Salonu 1 | **GMS408****Gastronomide Yeni Eğilimler**Doç. Dr. Önder YaylaToplantı Salonu 1 | **GMS408 Gastronomide Yeni Eğilimler**Doç. Dr. Önder YaylaToplantı Salonu 1 | **GMS404 Gastronomi Seminerleri**Doç. Dr. Önder YaylaKonferans Salonu |
| **Salı** | **GMS412 Füzyon Mutfak**Öğr. Gör. Şeyda YaylaBüyük MutfakToplantı Salonu 1 | **GMS414 Kore Mutfağı**Öğr. Gör. Şeyda YaylaBüyük MutfakToplantı Salonu 1 |
| **Çarşamba** |  |  | **GMS428 Yemek Kültür Ve Toplum**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez251 | **GMS418 Yaratıcı Mutfak Uygulamaları**Öğr. Gör. Şeyda YaylaK. MutfakToplantı Salonu 1 |
| **Perşembe** | **GMS410 Gıda Formülasyonları Ve Duyusal Analiz**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe TerkuranToplantı Salonu 1 | **GMS426 Gıda Üretiminde Malzeme Bilgisi Ve Satın Alma/ GMS434 Şarap Bilimi**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran251 | **GMS424 Gastronomi Psikolojisi**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez251 |
| **Cuma** | **GMS402 Mezuniyet Projesi**Prof. Dr. Saime KüçükkömürlerDoç. Dr. Önder Yayla Öğr. Gör. Şeyda YaylaDr. Öğr. Üyesi Meral ÜzülmezDr. Öğr. Üyesi Mevhibe TerkuranDr. Merve Onur | **GMS432 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekân Tasarımı Ve Konsept**Doç. Dr. Önder YaylaToplantı Salonu 2 | **GMS402 Mezuniyet Projesi**Prof. Dr. Saime KüçükkömürlerDoç. Dr. Önder Yayla Öğr. Gör. Şeyda YaylaDr. Öğr. Üyesi Meral ÜzülmezDr. Öğr. Üyesi Mevhibe TerkuranDr. Merve Onur |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ… GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI...**