**ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI**

**2019-2020 BAHAR DÖNEMİ BİRİNCİ SINIF DERS PROGRAMI**

|  |
| --- |
| **GÜN** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
|  | 09.00-09.40 (T) | **Mutfak Teknikleri II (Derslik 12)Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ** | 09.00-09.40 (T) | **Temel Sanat Eğitimi(Derslik 12)Dr.Öğr Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU** |  |  |  |
| 09.50-10.30 (T) | **Mutfak Teknikleri II** | 09.50-10.30 (T) | **Temel Sanat Eğitimi** |  |  |
| 10.30-11.15 (U) | **Mutfak Teknikleri II (Laboratuvar 1)** | 10.30-11.10 |  |  |  |
| 11.20-12.05 (U) | **Mutfak Teknikleri II** | 11.15-11.55 |  |  |  |
| 13.00-13.45 (U) | **Mutfak Teknikleri II** | 13.00-13.40 (T) | **Mesleki Güvenlik ve İlkyardım(Derslik 12)Öğr.Gör. Emre Can Akın** |  |  |
| 13.45-14.30 (U) | **Mutfak Teknikleri II** | 13.45-14.30 (T) | **Mesleki Güvenlik ve İlkyardım** |  |  |
| 14.40-15.20 |  | 14.30-15.10 |  | 14.30-15.10 (T) | **A.İ.İ.T(Derslik 12) Öğr.Gör. Mesut ÖZEKMEKÇİ** |
| 15.25-16.05 (T) | **Beslenmenin Temel İlkeleri (Derslik 12)Öğr.Gör. Damla ÖZSAYIN** | 15.15-15.55 (T) | **Yabancı Dil II (İngilizce) (Derslik 12)Öğr.Gör.Diba ŞENTÜRK** | 15.20-16.00 (T) | **A.İ.İ.T** |
| 16.15-16.55 (T) | **Beslenmenin Temel İlkeleri** | 16.05-16.45 (T) | **Yabancı Dil II** | 16.00-16.40 (T) | **Türk Dili II (Derslik 12)Öğr.Gör. Burcu Çiftçi** |
| 17.00-17.40 |  | 16.50-17.30 |  | 16.50-17.30 (T) | **Türk Dili II** |

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI**

**2019-2020 BAHAR DÖNEMİ İKİNCİ SINIF DERS PROGRAMI**

|  |
| --- |
| **GÜN** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| 09.00-09.40  |  | 09.00-09.40 (T) |  | 09.00-09.40 |  |  | 09.00-09.40 (T) | **Yöresel Mutfak II (Derslik 11)Öğr.Gör. Özkan YAZAR** |
| 09.40-10.30 (T) | **Gastronomi ve Güzel Sanatlar (Derslik 4)Öğr.Gör. Emre Can AKIN** | 09.50-10.30 (T) |  | 09.45-10.30 (T) | **Rekreasyon ve Animasyon (Derslik 4)Öğr.Gör. Emre Can AKIN** | 09.50-10.30 (T) | **Yöresel Mutfak II** |
| 10.40-11.25 (U) | **Gastronomi ve Güzel Sanatlar** | 10.30-11.10 (T) | **Gıda Politikaları Öğr.Gör. Damla ÖZSAYIN (Derslik 11)** | 10.30-11.10 (T) | **Rekreasyon ve Animasyon** | 10.30-11.15 (U) | **Yöresel Mutfak II (Laboratuvar 1)** |
| 11.25-12.10 (U) | **Gastronomi ve Güzel Sanatlar** | 11.15-11.55 (T) | **Gıda Politikaları** | 11.20-12.00 (T) | **Rekreasyon ve Animasyon** | 11.20-12.05 (U) | **Yöresel Mutfak II** |
| 13.00-13.40  |  | 13.00-13.40 (T) | **Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık (Derslik 11)Dr. Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR** | 13.00-13.40 (T) | **Genel İşletme (Derslik 11)Dr.Öğr Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU** | 13.00-13.45 (U) | **Yöresel Mutfak II** |
| 13.45-14.25  |  | 13.45-14.25 (T) | **Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık** | 13.50-14.30 (T) | **Genel İşletme** | 13.45-14.30 (U) | **Yöresel Mutfak II** |
| 14.40-15.20 | **Gıda Teknolojisi(Derslik 11)Öğr.Gör. Damla ÖZSAYIN** | 14.35-15.15 (T) | **Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık** | 14.30-15.10 |  | 14.40-15.25 (T) | **İşlenmiş Et Ürünleri (Derslik 4)Öğr.Gör. Özkan YAZAR** |
| 15.30-16.10  | **Gıda Teknolojisi** | 15.15-15.55 (T) | **Protokol ve Görgü Kuralları (Derslik 4)Öğr.Gör. Cahit AKKAYA** | 15.15-15.55 (T) | **Gastronomi ve İnovasyon (Derslik 4)Öğr. Gör. Ufuk ATEŞ** | 15.25-16.10 (U) | **İşlenmiş Et Ürünleri (Laboratuvar 1)** |
| 16.10-16.50  |  | 16.05-16.45 (T) | **Protokol ve Görgü Kuralları** | 16.05-16.45 (T) | **Gastronomi ve İnovasyon** | 16.15-17.00 (U) | **İşlenmiş Et Ürünleri** |
| 16.50-17.30 |  | 16.45-17.25 |  | 16.45-17.25 |  | 17.05-17.45  |  |

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI**

**2019-2020 BAHAR DÖNEMİ ÜÇÜNCÜ SINIF DERS PROGRAMI**

|  |
| --- |
| **GÜN** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| 09.00-09.40 (T) | **Yöresel Mutfak IV (Derslik 11)Öğr.Gör. Özkan YAZAR** | 09.00-09.40 (T) | **Girişimcilik II(Derslik 5)Dr.Öğr.Üyesi Senem ERGAN** | 09.00-09.40 |  |  |  |
| 09.50-10.30 (T) | **Yöresel Mutfak IV** | 09.50-10.30 (T) | **Girişimcilik II** | 09.45-10.25 (T) | **Ziyafet Yönetimi (Derslik 1)Dr.Öğr.Üyesi Hande KANDUR** |
| 10.30-11.15 (U) | **Yöresel Mutfak IV (Laboratuvar 1)** | 10.30-11.10 (T) |  | 10.30-11.10 (T) | **Ziyafet Yönetimi** |
| 11.20-12.05 (U) | **Yöresel Mutfak IV** | 11.15-11.55 (T) | **Mesleki Fransızca II (Derslik 4) Öğr. Gör. Suat ATALAN** | 11.20-12.00 (T) | **Ziyafet Yönetimi** |
| 13.00-13.45 (U) | **Yöresel Mutfak IV** | 13.05-13.45 (T) | **Mesleki Fransızca II** | 13.00-13.40 (T) | **Alternatif Turizm (Derslik 1)Dr.Öğr.Üyesi Senem ERGAN** |
| 13.45-14.30 (U) | **Yöresel Mutfak IV** | 13.45-14.15 | **Mesleki Fransızca II** | 13.45-14.25 (T) | **Alternatif Turizm** |
| 14.40-15.20 (T) | **Pastacılık ve Çikolata Yapımı(Derslik 11)Öğr. Gör. Z. Ceren KÖSE** | 14.30-15.15 (T) | **Gastronomi Araştırmaları II (Derslik 5)Dr.Öğr.Üyesi Hande KANDUR** | 14.30-15.20 (T) | **Alternatif Turizm** |
| 15.30-16.10 (T) | **Pastacılık ve Çikolata Yapımı** | 15.20-16.00 (T) | **Gastronomi Araştırmaları** | 15.20-16.00 (T) | **Mesleki İngilizce II (Derslik 1)Dr.Öğr.Üyesi Müesser KORKMAZ** |
| 16.10-16.55 (U) | **Pastacılık ve Çikolata Yapımı (Laboratuvar 1)** | 16.00-16.40 |  | 16.10-16.50 (T) | **Mesleki İngilizce II** |
| 17.00-17.45 (U) | **Pastacılık ve Çikolata Yapımı** | 16.45-17.25 |  | 17.00-17.40 (T) | **Mesleki İngilizce II** |



**ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI**

**2019-2020 BAHAR DÖNEMİ DÖRDÜNCÜ SINIF DERS PROGRAMI**

|  |
| --- |
| **GÜN** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
|  | 09.00-09.40 (T) | **Mesleki İngilizce IV – Mesleki Fransızca IV(Derslik 1) (Derslik 4)Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR / Öğr. Gör. Suat ATALAN** | 09.00-09.40 |  | 09.00-09.40 |  |  |
| 09.45-10.25 (T) | **Mesleki İngilizce IV – Mesleki Fransızca IV** | 09.45-10.25 (T) | **Kariyer Yönetimi (Derslik 5)Dr.Öğr.Üyesi Senem ERGAN** | 09.45-10.30 | **Kahve Kültürü ve Baristalık (Derslik 5) Dr.Öğr.Üy. Müesser KORKMAZ** |
| 10.35-11.15 (T) | **Mesleki İngilizce IV – Mesleki Fransızca IV** | 10.30-11.15 (T) | **Kariyer Yönetimi** | 10.30-11.15 (T) | **Kahve Kültürü ve Baristalık (Lab.1)** |
| 11.15-11.55 |  | 11.20-12.00 (T) | **Özel Beslenme Mutfağı (Derslik 5)Dr.Öğr.Üyesi Müesser KORKMAZ** | 11.15-12.00 (U) | **Kahve Kültürü ve Baristalık** |
| 12.50-13.30 |  | 12.40-13.20 (T) | **Özel Beslenme Mutfağı** | 12.30-13.15 (U) |  |
| 13.30-14.15 (T) | **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması(Derslik 1)Dr.Öğr.Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU** | 13.30-14.15 (U) | **Özel Beslenme Mutfağı (Laboratuvar 1)**  | 13.40-14.10 (T) | **İleri Mutfak Uygulamaları(Derslik 11)Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ** |
| 14.15-15.00 (U) | **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması** | 14.30-15.15 (U) | **Özel Beslenme Mutfağı** | 14.30-15.10 (T) | **İleri Mutfak Uygulamaları** |
| 15.00-15.45 (U) | **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması** | 15.25-16.10 (U) |  | 15.15-16.00 (U) | **İleri Mutfak Uygulamaları (Laboratuvar 1)** |
| 16.00-16.45 (T) | **Otlar ve Baharatlar (Derslik 1)Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR** | 16.10-16.50  |  | 16.00-16.45 (U) | **İleri Mutfak Uygulamaları** |
| 16.45-17.30 (U) | **Otlar ve Baharatlar (Laboratuvar 1)** | 16.55-17.35  |  | 16.50-17.35 (U) | **İleri Mutfak Uygulamaları** |
| 17.30-18.15 (U) | **Otlar ve Baharatlar** | 17.40-18.20 |  | 17.40-18.25 (U) | **İleri Mutfak Uygulamaları** |

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)**

**GASTRONOMİ BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI**

**2019-2020 BAHAR DÖNEMİ ÜÇÜNCÜ SINIF DERS PROGRAMI**

|  |
| --- |
| **GÜN** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
|  | 09.00-09.40 (T) | **Türk Gastronomi Kültürü(Derslik 3)Dr.Öğr.Üyesi Hande KANDUR** | 09.00-09.45 (U) | **Uygulama Atölyesi II****(Laboratuvar 1) Öğr. Gör. Özkan YAZAR** | 09.00-09.40 |  |  |
| 09.50-10.30 (T) | **Türk Gastronomi Kültürü** | 09.50-10.35 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 09.45-10.25 |  |
| 10.30-11.10 |  | 10.40-11.25 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 10.30-11.10 |  |
| 11.15-11.55 (T) | **Restoran Yönetimi(Derslik 3)Dr.Öğr.Üyesi Senem ERGAN** | 11.30-12.15 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 11.15-11.55  |  |
| 13.00-13.40 (T) | **Restoran Yönetimi** | 13.00-13.45 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 13.00-13.40 (T) | **Mutfak İngilizcesi II(Derslik 3)Dr.Öğr.Üyesi Müesser KORKMAZ** |
| 13.45-14.15 (T) | **Restoran Yönetimi** | 13.50-14.35 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 13.45-14.25 (T) | **Mutfak İngilizcesi II** |
| 14.30-15.10 (T) | **Türk Mutfağı II (Derslik 3)Öğr.Gör.Ufuk ATEŞ** | 14.40-15.25 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 14.40-15.20 (T) | **Mutfak İngilizcesi II** |
| 15.20-16.00 (T) | **Türk Mutfağı II** | 15.30-16.15 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 15.20-16.00 (T) | **Gastronomi Araştırmaları I(Derslik 3)Dr.Öğr.Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU** |
| 16.00-16.45 (U) | **Türk Mutfağı II (Laboratuvar 1)** | 16.20-17.05 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 16.00-16.45 (U) | **Gastronomi Araştırmaları I** |
| 16.50-17.35 (U) | **Türk Mutfağı II** | 17.10-17.55 (U) | **Uygulama Atölyesi II** | 16.50-17.30 (U) | **Gastronomi Araştırmaları I** |
| 17.45-18.15  |  |  |  |  |  |

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)**

**GASTRONOMİ BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI**

**2019-2020 BAHAR DÖNEMİ DÖRDÜNCÜ SINIF DERS PROGRAMI**

|  |
| --- |
| **GÜN** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| 09.00-09.40 |  | 09.00-09.40 |  | 09.00-09.45 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II (Laboratuvar 1)Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR** | 09.00-09.40 |  |            |
| 09.45-10.25 |  | 09.45-10.25 |  | 09.50-10.35 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 09.45-10.25 |  |
| 10.30-11.10 |  | 10.30-11.10 |  | 10.40-11.25 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 10.30-11.10 (T) | **Mutfak İngilizcesi IV(Derslik 4)Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR** |
| 11.15-11.55 |  | 11.15-11.55 |  | 11.30-12.15 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 11.15-11.55 (T) | **Mutfak İngilizcesi IV** |
| 13.00-13.40 (T) | **Coğrafya ve Turizm (Derslik 3)Öğr. Gör. Zeynep Ceren KÖSE** | 13.00-13.40 |  | 13.00-13.45 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 13.00-13.30 (T) | **Mutfak İngilizcesi IV** |
| 13.45-14.30 (T) | **Coğrafya ve Turizm** | 13.45-14.25 |  | 13.50-14.35 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 13.45-14.25 |  |
| 14.30-15.10 |  | 14.35-15.15 |  | 14.40-15.25 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 14.30-15.10 |  |
| 15.15-15.55 |  | 15.15-15.55 (T) | **Girişimcilik II (Derslik 11)Dr.Öğr.Üyesi Senem ERGAN** | 15.30-16.15 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 15.15-15.55 |  |
| 16.00-16.40 |  | 16.05-16.45 (T) | **Girişimcilik II** | 16.20-17.05 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 16.00-16.40 (T) | **Fransız Mutfağı II(Derslik 4)Dr.Öğr.Üyesi Müessser KORKMAZ** |
| 16.45-17.25 |  | 16.45-17.25 |  | 17.10-17.55 (U) | **Profesyonel Beceri Atölyesi II** | 16.45-17.25 (T) | **Fransız Mutfağı II** |
| 17.30-18.10 |  |  |  | 17.30-18.10 |  | 17.30-18.15 (T) | **Fransız Mutfağı II** |