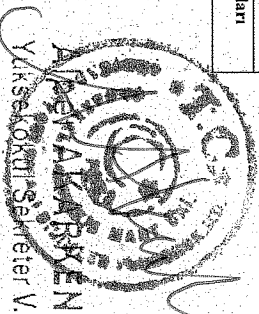




ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBUY)
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
25 NİSAN 2020 DERS TELAFİ PROGRAMI

SINIFLAR					
I SINIF	II SINIF	III SINIF	IV SINIF		
				09.00-09.40	
				09.45-10.30 (T)	Kahve Kültürü ve Baristalık (Derslik 5) Dr.Öğr.Üy. Misseser KORKMAZ
				10.30-11.15 (U)	Kahve Kültürü ve Baristalık (Lab.1)
				11.15-12.00 (U)	Kahve Kültürü ve Baristalık
				12.30-13.15 (U)	
				13.40-14.10 (T)	İleri Mutfak Uygulamaları (Derslik 11) Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ
				14.30-15.10 (T)	İleri Mutfak Uygulamaları
14.30-15.10 (T)	A.I.T. (Derslik 12) Öğr.Gör. Mesut ÖZEMERKÇİ				
15.20-16.00 (T)	A.I.T.			15.15-16.00 (U)	İleri Mutfak Uygulamaları (Laboratuvar 1)
16.00-16.40 (T)	Türk Dili II (Derslik 12) Öğr.Gör. Burcu Çiftçi			16.00-16.45 (U)	İleri Mutfak Uygulamaları
16.50-17.30 (T)	Türk Dili II			16.50-17.35 (U)	İleri Mutfak Uygulamaları
				17.40-18.25 (U)	İleri Mutfak Uygulamaları

ASLI GIBİDİR



Yükseköğretim Sekreteri V.

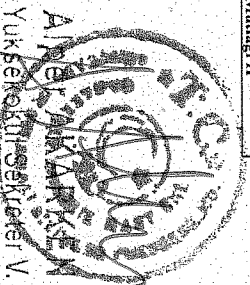


ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)
GASTRONOMİ BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
25 NİSAN 2020 DERS TELAFİ PROGRAMI

SINIFLAR

I SINIF	II SINIF	III SINIF	IV SINIF
		09.00-09.40	09.00-09.40
		09.45-10.25	09.45-10.25
		10.30-11.10	10.30-11.10 (T)
		11.15-11.55	11.15-11.55 (T)
		13.00-13.40 (T)	Mutfak İngilizcesi II (Derslik 3) Dr. Öğr. Üyesi Mllesser KORKMAZ
			Mutfak İngilizcesi IV
			Mutfak İngilizcesi II
		13.45-14.25 (T)	13.45-14.25
		14.40-15.20 (T)	14.30-15.10
			Mutfak İngilizcesi II
		15.20-16.00 (T)	15.15-15.55
			Gastronomi Araştırmaları I (Derslik 3) Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ÇAYUSOĞLU
		16.00-16.45 (T)	16.00-16.40 (T)
			Gastronomi Araştırmaları I
		16.50-17.30 (U)	16.45-17.25 (T)
			Gastronomi Araştırmaları I
			Fransız Mutfağı II (Derslik 4) Dr. Öğr. Üyesi Mllesser KORKMAZ
			Fransız Mutfağı II
			Fransız Mutfağı II

ASLI GIBİDİR.



Yükseköğretim Sekreteri V.

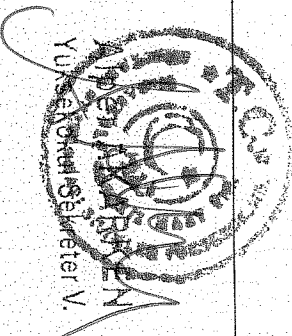


ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU
BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
25 NİSAN 2020 DERS TELAFİ PROGRAMI



SAAT		IV SINIF
09:00-09:40		
09:50-10:30		
10:40-11:20	Girişimcilik (Öğr.Gör. M. İdil ÖZ) DERSLİK	
11:30-12:10	Girişimcilik (Öğr.Gör. M. İdil ÖZ) DERSLİK	
12:10-13:10		ÖĞLE ARASI
13:10-13:50		
14:00-14:40	Su Ürünleri Mevzuatı (Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR) DERSLİK	
14:50-15:30	Su Ürünleri Mevzuatı (Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR) DERSLİK	
15:40-16:20		

ASLI GIBIDIR.





ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ
GÖÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GÜBY)
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
02 MAYIS 2020 DERS TELAFİ PROGRAMI

SINIFLAR

I SINIF	II SINIF	III SINIF	IV SINIF
	09.00-09.40 (T) Yöresel Mutfağ II (Derslik 11) Öğr. Gör. Özkan YAZAR		
	09.50-10.30 (T) Yöresel Mutfağ II		
	10.30-11.15 (U) Yöresel Mutfağ II (Laboratuvar 1)		
	11.20-12.05 (U) Yöresel Mutfağ II		
	13.00-13.45 (U) Yöresel Mutfağ II		
	13.45-14.30 (U) Yöresel Mutfağ II		
	14.40-15.25 (T) İşlenmiş Et Ürünleri (Derslik 4) Öğr. Gör. Özkan YAZAR		
	15.25-16.10 (U) İşlenmiş Et Ürünleri (Laboratuvar 1)		
	16.15-17.00 (U) İşlenmiş Et Ürünleri		
	17.05-17.45		

ASLI GİBİDİR

AYRİM AKKARAKEN
Yükseköğretim Sekreteri V.



ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GÜBY)
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
16 MAYIS 2020 DERS TELAFİ PROGRAMI
SINIFLAR

I SINIF	II SINIF	III SINIF	IV SINIF
09.00-09.40 (T) Mutfak Teknikleri II (Derslik 12) Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ	09.00-09.40 (T) Gıda Politikaları Öğr.Gör. Damla ÖZSAYIN (Derslik 11)	09.00-09.40 (T) Girişimcilik II (Derslik 5) Dr.Öğr.Üyesi Senem ERGANCAN	09.00-09.40 (T) Mescidi İngilizce IV - Mescidi Fransızca IV (Derslik 1) (Derslik 4) Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR / Öğr. Gör. Suat ATILAN
09.50-10.30 (T) Mutfak Teknikleri II	09.50-10.30 (T) Gıda Politikaları	09.50-10.30 (T) Girişimcilik II	09.45-10.25 (T) Mescidi İngilizce IV - Mescidi Fransızca IV
10.30-11.15 (U) Mutfak Teknikleri II (Laboratuvar 1)	10.30-11.10 (T) Yemek Stilisitiği ve Fotoğrafçılık (Derslik 11) Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR	10.30-11.10 (T) Mescidi Fransızca II (Derslik 4) Öğr. Gör. Suat ATILAN	10.35-11.15 (T) Mescidi İngilizce IV - Mescidi Fransızca IV
11.20-12.05 (U) Mutfak Teknikleri II	11.15-11.55 (T) Yemek Stilisitiği ve Fotoğrafçılık (Derslik 11) Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR	11.15-11.55 (T) Mescidi Fransızca II (Derslik 4) Öğr. Gör. Suat ATILAN	11.15-11.55 (T) Mescidi İngilizce IV - Mescidi Fransızca IV
13.00-13.45 (U) Mutfak Teknikleri II	13.00-13.40 (T) Yemek Stilisitiği ve Fotoğrafçılık (Derslik 11) Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR	13.05-13.45 (T) Mescidi Fransızca II	12.50-13.30 (T) Mescidi İngilizce IV - Mescidi Fransızca IV
13.45-14.30 (U) Mutfak Teknikleri II	13.45-14.25 (T) Yemek Stilisitiği ve Fotoğrafçılık	13.45-14.15 (T) Mescidi Fransızca II	13.30-14.15 (T) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması (Derslik 1) Dr. Öğr. Üyesi Melmet ÇAVUŞOĞLU
14.40-15.20 (T) Mutfak Teknikleri II	14.35-15.15 (T) Yemek Stilisitiği ve Fotoğrafçılık	14.30-15.15 (T) Gastronomi Araştırmaları II (Derslik 5) Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDIR	14.15-15.00 (U) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması
15.25-16.05 (T) Beslenme Temel İlkeleri (Derslik 12) Öğr.Gör. Damla ÖZSAYIN	15.15-15.55 (T) Protokol ve Görgü Kuralları (Derslik 4) Öğr.Gör. Cahit AKKAYA	15.20-16.00 (T) Gastronomi Araştırmaları	15.00-15.45 (U) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması
16.15-16.55 (T) Beslenmenin Temel İlkeleri	16.05-16.45 (T) Protokol ve Görgü Kuralları		16.00-16.45 (T) Otlar ve Baharatlar (Derslik 1) Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR
17.00-17.40 (U) Beslenmenin Temel İlkeleri	16.45-17.25 (U) Protokol ve Görgü Kuralları		16.45-17.30 (U) Otlar ve Baharatlar (Laboratuvar 1)
			17.30-18.15 (U) Otlar ve Baharatlar

ASLI GİBİDİR

APERKANAR KEN
Yükseköğretim Sekreteri V.



ÇANAKKALE ONSEKİZ MAR ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GÜBY)
GASTRONOMİ BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
16 MAYIS 2020 DERS TELAFİ PROGRAMI

SINIFLAR

I SINIF	II SINIF	III SINIF	IV SINIF
		09.00-09.40 (T)	09.00-09.40
		Türk Gastronomi Kültürü (Derslik 3) Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR	
		09.50-10.30 (T)	09.45-10.25
		Türk Gastronomi Kültürü	
		10.30-11.10	10.30-11.10
		11.15-11.55 (T)	11.15-11.55
		Restoran Yönetimi (Derslik 3) Dr. Öğr. Üyesi Senem ERGAN	
		13.00-13.40 (T)	13.00-13.40
		Restoran Yönetimi	
		13.45-14.15 (T)	13.45-14.25
		Restoran Yönetimi	
		14.30-15.10 (T)	14.35-15.15
		Türk Mutfağı II (Derslik 3) Öğr. Gör. Ufuk ATES	
		15.20-16.00 (T)	15.15-15.55 (T)
		Türk Mutfağı II	
		16.00-16.45 (U)	16.05-16.45 (T)
		Türk Mutfağı II (Laboratuvar 1)	
		16.50-17.35 (U)	16.45-17.25
		Türk Mutfağı II	
			Çalışıcılık II (Derslik 11) Dr. Öğr. Üyesi Senem ERGAN
			Çalışıcılık II

ASLI GIBİDİR



ARZELER KARKEN
Yükseköğretim Sekreteri V.



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU
BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
16 MAYIS 2020 DERS TELAFİ PROGRAMI



SAAT	IV SINIF
10:40-11:20	Kalite Kontrolü ve Hijyen (Dr. Öğr. Üyesi Aytaç ALTIN) DERSLİK
11:30-12:10	Kalite Kontrolü ve Hijyen (Dr. Öğr. Üyesi Aytaç ALTIN) DERSLİK
12:10-13:10	ÖĞLE ARASI
13:10-13:55	Kalite Kontrolü ve Hijyen (Dr. Öğr. Üyesi Aytaç ALTIN) BALIKÇILIK LABORATUVARI
14:00-14:45	Kalite Kontrolü ve Hijyen (Dr. Öğr. Üyesi Aytaç ALTIN) BALIKÇILIK LABORATUVARI
14:50-15:30	Balıkçılık Teknolojisi Araştırmaları (Doç. Dr. Hakan AYYILDIZ) DERSLİK
15:40-16:20	Balıkçılık Teknolojisi Araştırmaları (Doç. Dr. Hakan AYYILDIZ) DERSLİK
16:30-17:10	Gıda Güvenlik Sistemleri (Dr. Öğr. Üyesi Aytaç ALTIN) DERSLİK
17:20-18:00	Gıda Güvenlik Sistemleri (Dr. Öğr. Üyesi Aytaç ALTIN) DERSLİK

ASLI GİBİDİR

