

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
2022-2023 GÜZ DÖNEMİ BİRİNCİ SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.10 - 08.55	Mutfak Teknikleri I Öğr. Gör. Ufuk Ateş (Derslik 11)		Gıda Ürünleri Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 12		
09.00 - 09.45	Mutfak Teknikleri I Öğr. Gör. Ufuk Ateş (Derslik 11)		Gıda Ürünleri Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 12		
09:50 - 10.35	Mutfak Teknikleri I Öğr. Gör. Ufuk Ateş (Uygulama Mutfağı)	Gıda Güvenliği ve Hijyen Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 12			
10:40 - 11.25	Mutfak Teknikleri I Öğr. Gör. Ufuk Ateş (Uygulama Mutfağı)	Gıda Güvenliği ve Hijyen Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 12			Türk Dili I Öğr. Gör. Ebru Özdoğan Derslik 12
11:30 - 12.15			Gastronomiye Giriş Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 11	A.İ.T.T. I Öğr. Gör. Dr. M. Mesut Özekmekçi Derslik 11	Türk Dili I Öğr. Gör. Ebru Özdoğan Derslik 12
12.20 - 13.05			Gastronomiye Giriş Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 11	A.İ.T.T. I Öğr. Gör. Dr. M. Mesut Özekmekçi Derslik 11	
13:10 - 13.55		Yabancı Dil I (İngilizce) Öğr. Gör. Halit Taylan Teams Kodu: h1gk07g	Gastronomiye Giriş Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 11		
14:00 - 14:45		Yabancı Dil I (İngilizce) Öğr. Gör. Halit Taylan Teams Kodu: h1gk07g		Kariyer Planlama Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 11	
14:50 - 15:35				Kariyer Planlama Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 11	
15:40 - 16:25					
16:30 - 17:15					

NOT: Kırmızı olarak işaretlenen ders online (uzaktan) öğretim yoluyla gerçekleştirilecektir.

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
2022-2023 GÜZ DÖNEMİ İKİNCİ SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.10 - 08.55				Süt ve Süt Ürünleri Öğr. Gör. Ufuk Ateş Derslik 4	Yöresel Mutfak I Öğr. Gör. Özkan Yazar Derslik 12
09.00 - 09.45		Gastronomi ve Bilişim Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 11		Süt ve Süt Ürünleri Öğr. Gör. Ufuk Ateş Uygulama Mutfağı	Yöresel Mutfak I Öğr. Gör. Özkan Yazar Derslik 12
09:50 - 10.35		Gastronomi ve Bilişim Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 11	Gıda Sanayi Ekonomisi Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 12	Süt ve Süt Ürünleri Öğr. Gör. Ufuk Ateş Uygulama Mutfağı	Yöresel Mutfak I Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı
10:40 - 11.25			Gıda Sanayi Ekonomisi Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 12		Yöresel Mutfak I Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı
11:30 - 12.15	Yemek ve Mitoloji Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 1	Gastronomi Yazarlığı Öğr. Gör. Özge PBüyük Derslik 1	Mutfak Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 12		Yöresel Mutfak I Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı
12.20 - 13.05	Yemek ve Mitoloji Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 1	Gastronomi Yazarlığı Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 1	Mutfak Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 12		Yöresel Mutfak I Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı
13:10 - 13.55					
14:00 - 14:45		Zeytin ve Zeytinyağı Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 4	Şarap Kültürü Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 1	Gıdalarda Duyusal Analiz Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 6	Unlu Mamüller Öğr. Gör. Özkan Yazar Derslik 4
14:50 - 15:35		Zeytin ve Zeytinyağı Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 4	Şarap Kültürü Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 1	Gıdalarda Duyusal Analiz Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 6	Unlu Mamüller Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı
15:40 - 16:25		Zeytin ve Zeytinyağı Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 4		Gıdalarda Duyusal Analiz Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 6	Unlu Mamüller Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı
16:30 - 17:15					

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
2022-2023 GÜZ DÖNEMİ ÜÇÜNCÜ SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.10 - 08.55					
09.00 - 09.45	Girişimcilik I Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 12		Mutfak Akımları Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 6	Restoran Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 6	
09:50 - 10.35	Girişimcilik I Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 12		Mutfak Akımları Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 6	Restoran Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 6	
10:40 - 11.25			Mutfak Akımları Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 6	Restoran Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Senem Ergan Derslik 6	
11:30 - 12.15	Slow Food Öğr. Gör. Ufuk Ateş Derslik 12	Gastronomi Araştırmaları I Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 6	Mesleki İngilizce I Dr. Öğr. Üyesi Hande Kandur Derslik 6		
12.20 - 13.05	Slow Food Öğr. Gör. Ufuk Ateş Derslik 12	Gastronomi Araştırmaları I Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 6	Mesleki İngilizce I Dr. Öğr. Üyesi Hande Kandur Derslik 6	Yöresel Mutfak III Öğr. Gör. Özkan Yazar Derslik 12	
13:10 - 13.55	Slow Food Öğr. Gör. Ufuk Ateş Derslik 12		Mesleki İngilizce I Dr. Öğr. Üyesi Hande Kandur Derslik 6	Yöresel Mutfak III Öğr. Gör. Özkan Yazar Derslik 12	
14:00 - 14:45		Menü Yönetimi Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 6		Yöresel Mutfak III Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı	
14:50 - 15:35	Yemek ve Kültür Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 4	Menü Yönetimi Öğr. Gör. Özge Büyük Derslik 6		Yöresel Mutfak III Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı	
15:40 - 16:25	Yemek ve Kültür Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu Derslik 4			Yöresel Mutfak III Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı	
16:30 - 17:15				Yöresel Mutfak III Öğr. Gör. Özkan Yazar Uygulama Mutfağı	

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (GUBY)
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
2022-2023 GÜZ DÖNEMİ DÖRDÜNCÜ SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.10 - 08.55		Dünya Mutfakları Öğr. Gör. Ufuk Ateş Derslik 6	Soğuk Mutfak Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 11		
09.00 - 09.45		Dünya Mutfakları Öğr. Gör. Ufuk Ateş Derslik 6	Soğuk Mutfak Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 11		
09:50 - 10.35		Dünya Mutfakları Öğr. Gör. Ufuk Ateş Uygulama Mutfağı	Soğuk Mutfak Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Uygulama Mutfağı	Deniz Mahsülleri Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 4	
10:40 - 11.25		Dünya Mutfakları Öğr. Gör. Ufuk Ateş Uygulama Mutfağı	Soğuk Mutfak Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Uygulama Mutfağı	Deniz Mahsülleri Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Uygulama Mutfağı	
11:30 - 12.15		Dünya Mutfakları Öğr. Gör. Ufuk Ateş Uygulama Mutfağı		Deniz Mahsülleri Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Uygulama Mutfağı	
12.20 - 13.05		Dünya Mutfakları Öğr. Gör. Ufuk Ateş Uygulama Mutfağı	Bahçe Ürünleri Yetiştirme Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 4	Mesleki İngilizce III Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 4	
13:10 - 13.55		Yaratıcı Yemek Pişirme Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 1	Bahçe Ürünleri Yetiştirme Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 4	Mesleki İngilizce III Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 4	
14:00 - 14:45		Yaratıcı Yemek Pişirme Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Uygulama Mutfağı	Bahçe Ürünleri Yetiştirme Öğr. Gör. Dr. Damla Özsayın Derslik 4	Mesleki İngilizce III Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 4	
14:50 - 15:35		Yaratıcı Yemek Pişirme Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Uygulama Mutfağı	Araştırma Yöntemleri Dr. Öğr. Üyesi Hande Kandur Derslik 6	Yiyecek Sistemleri Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 12	
15:40 - 16:25			Araştırma Yöntemleri Dr. Öğr. Üyesi Hande Kandur Derslik 6	Yiyecek Sistemleri Öğr. Gör. Z. Ceren Köse Derslik 12	
16:30 - 17:15			Araştırma Yöntemleri Dr. Öğr. Üyesi Hande Kandur Derslik 6		