

SANAT TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ 1. SINIF DERS PROGRAMI

Ders Saatleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:50					
09:00-9:50					
10:00-10:50		GMS112 Menü Planlama ve Yönetimi (Dr. Öğr. Üyesi Yusuf YILDIRIM) S-104			GMS108 Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. Nurda ULUGÖL STMF Stüdyo sınıfı
11:00-11:50		GMS112 Menü Planlama ve Yönetimi (Dr. Öğr. Üyesi Yusuf YILDIRIM) S-104			GMS108 Beslenmenin Temel İlkeleri Öğr. Gör. Nurda ULUGÖL STMF Stüdyo sınıfı
12:00-12:50		GMS112 Menü Planlama ve Yönetimi (Dr. Öğr. Üyesi Yusuf YILDIRIM) S-104			
13:00-13:50	GMS110 Mutfak Planlama ve Organizasyonu (Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA) STMF Stüdyo Sınıf				
14:00-14:50	GMS110 Mutfak Planlama ve Organizasyonu (Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA) STMF Stüdyo Sınıf		ING102 İngilizce II Öğr. Gör. Elif ÇEVİK UZEM		
15:00-15:50	GMS110 Mutfak Planlama ve Organizasyonu (Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA) STMF Stüdyo Sınıf	GMS114 Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği (Dr. Öğr. Üyesi Yusuf YILDIRIM) S-104	ING102 İngilizce II Öğr. Gör. Elif ÇEVİK UZEM		
16:00-16:50		GMS114 Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği (Dr. Öğr. Üyesi Yusuf YILDIRIM) S-104	BİT 102 Bilgi İletişim Teknolojisi Öğr. Gör. Gamze YETGİN UZEM		
17:00-17:50		GMS114 Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği (Dr. Öğr. Üyesi Yusuf YILDIRIM) S-104	BİT 102 Bilgi İletişim Teknolojisi Öğr. Gör. Gamze YETGİN UZEM	ATA-102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Dr.Öğr.Üyesi Burcu BELLİ D-216	
18:00-18:50			BİT 102 Bilgi İletişim Teknolojisi Öğr. Gör. Gamze YETGİN UZEM	ATA-102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Dr.Öğr.Üyesi Burcu BELLİ D-216	
19:00-19:50			BİT 102 Bilgi İletişim Teknolojisi Öğr. Gör. Gamze YETGİN UZEM		
20:00-20:50			TRD102 Türk Dili II (Dr. Öğr. Üyesi Şule ÇETİN)		
21:00-21:50			UZEM TRD102 Türk Dili II (Dr. Öğr. Üyesi Şule ÇETİN)		

**SANAT TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ 2. SINIF DERS PROGRAMI

Ders Saatleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:50					
09:00-9:50					
10:00-10:50	GMS224 Gıda Katkı Maddeleri Dr.Öğr. Üyesi Kemal TOKUÇ UZEM		GMS230 Çikolata Yapım Teknikleri ve Uygulamaları Dr.Öğr. Üyesi Serpil KAYA Gastronomi Mutfağı		
11:00-11:50	GMS224 Gıda Katkı Maddeleri Dr.Öğr. Üyesi Kemal TOKUÇ UZEM	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (A Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS230 Çikolata Yapım Teknikleri ve Uygulamaları Dr.Öğr. Üyesi Serpil KAYA Gastronomi Mutfağı	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (C Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (E Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak
12:00-12:50	GMS224 Gıda Katkı Maddeleri Dr.Öğr. Üyesi Kemal TOKUÇ UZEM	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (A Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS230 Çikolata Yapım Teknikleri ve Uygulamaları Dr.Öğr. Üyesi Serpil KAYA Gastronomi Mutfağı	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (C Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (E Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak
13:00-13:50	GMS228 Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Dr.Öğr. Üyesi Kemal TOKUÇ UZEM	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (A Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak		GMS248 Sektörel Uygulamalar II (C Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (E Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak
14:00-14:50	GMS228 Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Dr.Öğr. Üyesi Kemal TOKUÇ UZEM	GMS218 Mutfak Uygulama II Öğr. Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (B Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (D Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS 226 Yiyecek ve İçecek Servis Teknikleri Dr.Öğr. Üyesi Serpil KAYA S104
15:00-15:50	GMS228 Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Dr.Öğr. Üyesi Kemal TOKUÇ UZEM	GMS218 Mutfak Uygulama II Öğr. Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (B Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (D Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS 226 Yiyecek ve İçecek Servis Teknikleri Dr.Öğr. Üyesi Serpil KAYA S104
16:00-16:50		GMS218 Mutfak Uygulama II Öğr. Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (B Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS248 Sektörel Uygulamalar II (D Grubu) Dr.Öğr. Üyesi İlgin MUTLUBAŞ Gastronomi Mutfak	GMS 226 Yiyecek ve İçecek Servis Teknikleri Dr.Öğr. Üyesi Serpil KAYA S104
17:00-17:50		GMS218 Mutfak Uygulama II Öğr. Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı			GMS 226 Yiyecek ve İçecek Servis Teknikleri Dr.Öğr. Üyesi Serpil KAYA S104
18:00-18:50		GMS218 Mutfak Uygulama II Öğr. Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı			
19:00-19:50		GMS218 Mutfak Uygulama II Öğr. Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı			

SANAT TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ 3. SINIF DERS PROGRAMI

Ders Saatleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:50					
09:00-9:50					
10:00-10:50	USD 544 Gönüllülük Çalışmaları Dr. Öğr. Üyesi Zeynep Güler YENİPİNAR UZEM			GMS328 Girişimcilik ve Değişim Yöntemi Dr. Öğr. Üyesi Özge GÜL STMF Stüdyo Sınıfı	
11:00-11:50	GMS322 Gastronomi Trendleri Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA S-102			GMS328 Girişimcilik ve Değişim Yöntemi Dr. Öğr. Üyesi Özge GÜL STMF Stüdyo Sınıfı	GMS316 İleri Pasta ve Tatlı Uygulamaları Öğr. Gör. M. Oğuzhan ERCAN Pastacılık Mutfağı
12:00-12:50	GMS322 Gastronomi Trendleri Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA S-102			GMS328 Girişimcilik ve Değişim Yöntemi Dr. Öğr. Üyesi Özge GÜL STMF Stüdyo Sınıfı	GMS316 İleri Pasta ve Tatlı Uygulamaları Öğr. Gör. M. Oğuzhan ERCAN Pastacılık Mutfağı
13:00-13:50	GMS322 Gastronomi Trendleri Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA S-102				GMS316 İleri Pasta ve Tatlı Uygulamaları Öğr. Gör. M. Oğuzhan ERCAN Pastacılık Mutfağı
14:00-14:50	GMS326 Sürdürülebilir Turizm Dr. Öğr. Üyesi İlgın MUTLUBAŞ S-104		GMS318 Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA Gastronomi Mutfağı	GMS320 Ekmek Yapım Teknikleri Öğr. Gör. M. Oğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı	GMS316 İleri Pasta ve Tatlı Uygulamaları Öğr. Gör. M. Oğuzhan ERCAN Pastacılık Mutfağı
15:00-15:50	GMS326 Sürdürülebilir Turizm Dr. Öğr. Üyesi İlgın MUTLUBAŞ S-104		GMS318 Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA Gastronomi Mutfağı	GMS320 Ekmek Yapım Teknikleri Öğr. Gör. M. Oğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı	
16:00-16:50	GMS326 Sürdürülebilir Turizm Dr. Öğr. Üyesi İlgın MUTLUBAŞ S-104		GMS318 Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA Gastronomi Mutfağı	GMS320 Ekmek Yapım Teknikleri Öğr. Gör. M. Oğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı	
17:00-17:50					
18:00-18:50					
19:00-19:50					

SANAT TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ 4. SINIF DERS PROGRAMI

Ders Saatleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:50					
09:00-9:50				GMS418 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satış ve Pazarlama Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ S-102	GMS412 Mezuniyet Projesi II Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ STMF Studio Sınıfı
10:00-10:50				GMS418 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satış ve Pazarlama Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ S-102	GMS412 Mezuniyet Projesi II Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ STMF Studio Sınıfı
11:00-11:50				GMS418 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satış ve Pazarlama Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ S-102	GMS412 Mezuniyet Projesi II Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ STMF Studio Sınıfı
12:00-12:50					GMS412 Mezuniyet Projesi II Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ STMF Studio Sınıfı
13:00-13:50	GMS414 Dünya Mutfak Kültürleri ve Uygulamaları II Öğr.Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı		GMS406 İnsan Kaynakları Yönetimi Dr.Öğr. Üyesi Özge GÜL UZEM	USD518 Etkili İletişim Öğr. Gör.Dr.Gamze GEZGİNCİ ÇOLAK Cep Sineması	GMS412 Mezuniyet Projesi II Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ STMF Studio Sınıfı
14:00-14:50	GMS414 Dünya Mutfak Kültürleri ve Uygulamaları II Öğr.Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı		GMS406 İnsan Kaynakları Yönetimi Dr.Öğr. Üyesi Özge GÜL UZEM	USD518 Etkili İletişim Öğr. Gör.Dr.Gamze GEZGİNCİ ÇOLAK Cep Sineması	GMS412 Mezuniyet Projesi II Dr.Öğr.Üyesi İlgin MUTLUBAŞ STMF Studio Sınıfı
15:00-15:50	GMS414 Dünya Mutfak Kültürleri ve Uygulamaları II Öğr.Gör. M.Öğuzhan ERCAN Gastronomi Mutfağı		GMS406 İnsan Kaynakları Yönetimi Dr.Öğr. Üyesi Özge GÜL UZEM		GMS420 Gastronomide Ürün Geliştirme Öğr.Gör. M.Öğuzhan ERCAN Pastacılık Mutfağı
16:00-16:50					GMS420 Gastronomide Ürün Geliştirme Öğr.Gör. M.Öğuzhan ERCAN Pastacılık Mutfağı
17:00-17:50					GMS420 Gastronomide Ürün Geliştirme Öğr.Gör. M.Öğuzhan ERCAN Pastacılık Mutfağı
18:00-18:50					
19:00-19:50					