

Antalya Belek Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Haftalık Ders Programı

| 2. Sınıf | Pazartesi | Salı | Çarşamba | Perşembe | Cuma |
|-------------|---|---|--|--|---|
| 08.30-09.15 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS215 Temel İletişim Bilgisi Dr.Öğr.Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI - 21 no'lu derslik | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | ING201 İngilizce 3 - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) |
| 09.25-10.10 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS215 Temel İletişim Bilgisi Dr.Öğr.Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI - 21 no'lu derslik | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | ING201 İngilizce 3 - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) |
| 10.20-11.05 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS215 Temel İletişim Bilgisi Dr.Öğr.Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI - 21 no'lu derslik | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | ING201 İngilizce 3 - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) |
| 11.15-12.00 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS207 Davranış Bilimleri Dr.Öğr.Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI - 2. kat camlı bölme | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | ING201 İngilizce 3 - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) |
| 12.10-12.55 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS207 Davranış Bilimleri Dr.Öğr.Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI - 2. kat camlı bölme | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | ING201 İngilizce 3 - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) |
| 13.05-13.50 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS207 Davranış Bilimleri Dr.Öğr.Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI - 2. kat camlı bölme | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | ING201 İngilizce 3 - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) |
| 14.00-14.45 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS213 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi Dr.Öğr.Üyesi Gül Damla KILIÇ - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | ING201 İngilizce 3 - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) |
| 14.55-15.40 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS213 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi Dr.Öğr.Üyesi Gül Damla KILIÇ - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) | GAS217 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU A ŞUBE (Pastane) | GAS321 Sanat Tarihi Dr.Öğr.Üyesi Gül Damla KILIÇ - 2. kat camlı bölme |
| 15.50-16.35 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | GAS213 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi Dr.Öğr.Üyesi Gül Damla KILIÇ - 21 no'lu derslik (Küçük Amfi) | | GAS321 Sanat Tarihi Dr.Öğr.Üyesi Gül Damla KILIÇ - 2. kat camlı bölme |
| 16.45-17.30 | GAS205 Ekmek Uygulamaları Öğr.Gör. Aslı TARHAN (A Şubesi) (Pastane) | GAS203 Temel Mutfak Teknikleri 2 Öğr.Gör. Beyza KAÇAR (A ŞUBESİ) Ana Mutfak | | | GAS321 Sanat Tarihi Dr.Öğr.Üyesi Gül Damla KILIÇ - 2. kat camlı bölme |