

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2022-2023 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

1.Sınıf	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
09.00-09.40			GAS106 İşletme Bilimine Giriş Dr.Öğr.Üyesi Gökhan AKEL	GAS104 Temel Mutfak Teknikleri I	GAS106 Menü Planlama Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI
10.00-10.40		ATA102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	GAS106 İşletme Bilimine Giriş Dr.Öğr.Üyesi Gökhan AKEL	GAS104 Temel Mutfak Teknikleri I	GAS106 Menü Planlama Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI
11.00-11.40	GAS110 Gastronomi İçin Matematik Öğr.Gör. Savaş Gökalp KARAMIK	ATA102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	GAS106 İşletme Bilimine Giriş Dr.Öğr.Üyesi Gökhan AKEL	GAS104 Temel Mutfak Teknikleri I	GAS106 Menü Planlama Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI
12.00-12.40	GAS110 Gastronomi İçin Matematik Öğr.Gör. Savaş Gökalp KARAMIK	ING102 İngilizce II		GAS104 Temel Mutfak Teknikleri I	
13.00-13:40		ING102 İngilizce II		GAS104 Temel Mutfak Teknikleri I	
14.00-14.40		TUR102 Türk Dili II			GAS102 Temel Gıda Bilgisi Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU
15.00-15.40		TUR102 Türk Dili II			GAS102 Temel Gıda Bilgisi Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU
16.00-16.40		KRP102 Kariyer Planlama			GAS102 Temel Gıda Bilgisi Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2022-2023 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

2.Sınıf	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
09.00-09.40			GAS210 Türk Tatlıları Öğr.Gör. Aslı TARHAN		
10.00-10.40	GAS208 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama İlkeleri Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ		GAS210 Türk Tatlıları Öğr.Gör. Aslı TARHAN		
11.00-11.40	GAS208 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama İlkeleri Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ		GAS210 Türk Tatlıları Öğr.Gör. Aslı TARHAN		
12.00-12.40	GAS208 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama İlkeleri Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ		GAS210 Türk Tatlıları Öğr.Gör. Aslı TARHAN		GAS206 İçeceklerle Giriş Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU
13.00-13.40					GAS206 İçeceklerle Giriş Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU
14.00-14.40		GAS202 Temel Mutfak Teknikleri III Öğr.Gör. Aslı TARHAN			
15.00-15.40	ING202 İngilizce IV Öğr.Gör. Hüsnü Berat YILDIRIM	GAS202 Temel Mutfak Teknikleri III Öğr.Gör. Aslı TARHAN			GAS204 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr.Gör. Emre İDACITÜRK
16.00-16.40	ING202 İngilizce IV Öğr.Gör. Hüsnü Berat YILDIRIM	GAS202 Temel Mutfak Teknikleri III Öğr.Gör. Aslı TARHAN			GAS204 Gastronomide Renk ve Tasarım Öğr.Gör. Emre İDACITÜRK
17.00-17.40	ING202 İngilizce IV Öğr.Gör. Hüsnü Berat YILDIRIM	GAS202 Temel Mutfak Teknikleri III Öğr.Gör. Aslı TARHAN			
18.00-18.40		GAS202 Temel Mutfak Teknikleri III Öğr.Gör. Aslı TARHAN			

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2022-2023 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

3.Sınıf	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
09.00-09.40	GAS302 Türk Mutfağı 2 Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN	GAS304 İleri Pastacılık Öğr.Gör. Aslı TARHAN	GAS320 Gastronomi Turizmi Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ	YDLING302 Mesleki İngilizce II Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI	
10.00-10.40	GAS302 Türk Mutfağı 2 Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN	GAS304 İleri Pastacılık Öğr.Gör. Aslı TARHAN	GAS320 Gastronomi Turizmi Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ	YDLING302 Mesleki İngilizce II Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI	
11.00-11.40	GAS302 Türk Mutfağı 2 Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN	GAS304 İleri Pastacılık Öğr.Gör. Aslı TARHAN	GAS306 Şarap Bilimi Öğr.Gör.Dr. Osman Onur KARA	YDLING302 Mesleki İngilizce II Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI	
12.00-12.40		GAS304 İleri Pastacılık Öğr.Gör. Aslı TARHAN	GAS306 Şarap Bilimi Öğr.Gör.Dr. Osman Onur KARA	GAS310 Yiyecek İçecek Yönetimi Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI	
13.00-13:40		GAS304 İleri Pastacılık Öğr.Gör. Aslı TARHAN	GAS306 Şarap Bilimi Öğr.Gör.Dr. Osman Onur KARA	GAS310 Yiyecek İçecek Yönetimi Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI	
14.00-14.40				GAS310 Yiyecek İçecek Yönetimi Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI	GAS318 Alan Yazın Taraması Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI
15.00-15.40					GAS318 Alan Yazın Taraması Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI
16.00-16.40					GAS318 Alan Yazın Taraması Dr.Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2022-2023 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

4.Sınıf	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
09.00-09.40	GAS412 Osmanlı Mutfağı Eğitmen Şef İbrahim PEKDEMİR	GAS418 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri Dr.Öğr.Üyesi Filiz TORUN NALBANT	GAS402 Dünya Mutfakları Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN		GAS404 Gıda Mevzuatı Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU
10.00-10.40	GAS412 Osmanlı Mutfağı Eğitmen Şef İbrahim PEKDEMİR	GAS418 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri Dr.Öğr.Üyesi Filiz TORUN NALBANT	GAS402 Dünya Mutfakları Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN		GAS404 Gıda Mevzuatı Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU
11.00-11.40	GAS412 Osmanlı Mutfağı Eğitmen Şef İbrahim PEKDEMİR	GAS418 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri Dr.Öğr.Üyesi Filiz TORUN NALBANT	GAS402 Dünya Mutfakları Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN		GAS404 Gıda Mevzuatı Öğr.Gör. Ali MANAVOĞLU
12.00-12.40	GAS412 Osmanlı Mutfağı Eğitmen Şef İbrahim PEKDEMİR	ALM4 Almanca IV Öğr.Gör. Ganime ANAÇ	GAS402 Dünya Mutfakları Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN		GAS406 Bitirme Projesi - A Şubesi Dr. Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI
13.00-13:40		ALM4 Almanca IV Öğr.Gör. Ganime ANAÇ	GAS402 Dünya Mutfakları Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN		GAS406 Bitirme Projesi - A Şubesi Dr. Öğr.Üyesi Mesut Murat ADABALI
14.00-14.40		ALM4 Almanca IV Öğr.Gör. Ganime ANAÇ	GAS406 Bitirme Projesi-B Şubesi Dr. Öğr.Üyesi Nilgün Güneş		
15.00-15.40	GAS422 Yemek Sosyolojisi Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ		GAS406 Bitirme Projesi-B Şubesi Dr. Öğr.Üyesi Nilgün Güneş	GAS410 Catering İşletmeciliği Öğr.Gör. Altan DEMİREL	
16.00-16.40	GAS422 Yemek Sosyolojisi Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ	KRP102 Kariyer Planlama Konferans Salonu		GAS410 Catering İşletmeciliği Öğr.Gör. Altan DEMİREL	
17.00-17.40	GAS422 Yemek Sosyolojisi Dr.Öğr.Üyesi Nilgün GÜNEŞ			GAS410 Catering İşletmeciliği Öğr.Gör. Altan DEMİREL	