

T.C.  
KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ  
2022-2023 ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

GÜN	SAAT	İSİNİF	İLSİNİF	İLSİNİF	İV.SİNİF
PAZARTESİ	08:30-09:20				
	09:30-10:20		ETKİNLİK YÖNETİMİ-Doç. Dr. İlke BAŞARANGİL-Derslik C06	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR Derslik F13
	10:30-11:20	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I-Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E.)*	ETKİNLİK YÖNETİMİ-Doç. Dr. İlke BAŞARANGİL-Derslik C06	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR Derslik F13
	11:30-12:20	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I-Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ (U.E.)*	ETKİNLİK YÖNETİMİ-Doç. Dr. İlke BAŞARANGİL-Derslik C06	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR Derslik F13
	13:30-14:20		TURİZM PAZARLAMASI-Doç. Dr. Mustafa Cevdet ALTUNEL Derslik E99	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	GİRİŞİMCİLİK-Dr.Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ Derslik F16
	14:30-15:20		TURİZM PAZARLAMASI-Doç. Dr. Mustafa Cevdet ALTUNEL Derslik E99	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	GİRİŞİMCİLİK-Dr.Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ Derslik F16
	15:30-16:20		TURİZM PAZARLAMASI-Doç. Dr. Mustafa Cevdet ALTUNEL Derslik E99	MUTFAK SANATLARI UYGULAMASI I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	GİRİŞİMCİLİK-Dr.Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ Derslik F16
16:30-17:20					
SALI	08:30-09:20				
	09:30-10:20		TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	BESLENME SOSYOLOJİSİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik E10	
	10:30-11:20		TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	BESLENME SOSYOLOJİSİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik E10	
	11:30-12:20		TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	İÇECEK TEKNOLOJİSİ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik F14	
	13:30-14:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-II-Dr. Öğr. Üyesi Ayfer TANIS DÖNMEZ- Derslik C05	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	İÇECEK TEKNOLOJİSİ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik F14	
	14:30-15:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-II-Dr. Öğr. Üyesi Ayfer TANIS DÖNMEZ- Derslik C05	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	BALKAN MUTFAK KÜLTÜRÜ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik F14	BİTİRME ÖDEVİ
	15:30-16:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-II-Dr. Öğr. Üyesi Ayfer TANIS DÖNMEZ- Derslik C05	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	BALKAN MUTFAK KÜLTÜRÜ-Dr. Öğr. Üyesi Bahar BAYINDIR-Derslik F14	BİTİRME ÖDEVİ
16:30-17:20	TURİZM İNGİLİZCESİ-II-Dr. Öğr. Üyesi Ayfer TANIS DÖNMEZ- Derslik C05	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı			
CARŞAMBA	08:30-09:20			YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı	
	09:30-10:20	SOSYAL PSİKOLOJİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik C06		YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı	MEKAN TASARIMI VE KONSEPT-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Derslik F14
	10:30-11:20	SOSYAL PSİKOLOJİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik C06		YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı	MEKAN TASARIMI VE KONSEPT-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Derslik F14
	11:30-12:20	SOSYAL PSİKOLOJİ-Dr. Öğr. Üyesi Meltem YALÇIN KAYIKCI-Derslik C06		YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI-Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KESİCİ- Uygulama Mutfağı	MEKAN TASARIMI VE KONSEPT-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Derslik F14
	13:30-14:20	İNGİLİZCE-II-Öğr. Gör. Demet BOZOK- Derslik C06			PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	14:30-15:20	İNGİLİZCE-II-Öğr. Gör. Demet BOZOK- Derslik C06			PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
	15:30-16:20	İNGİLİZCE-II-Öğr. Gör. Demet BOZOK- Derslik C06			PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı
16:30-17:20				PASTACILIK-Öğr. Gör. Raşit BAKAN-Uygulama Mutfağı	
PERŞEMBE	08:30-09:20	SAĞLIK TEDBİRLERİ VE İLK YARDIM-Öğr. Gör. Ebru DERELİ-Derslik C06	TURİZM İNGİLİZCESİ-IV-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik C07		İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı
	09:30-10:20	SAĞLIK TEDBİRLERİ VE İLK YARDIM-Öğr. Gör. Ebru DERELİ-Derslik C06	TURİZM İNGİLİZCESİ-IV-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik C07	ALMANCA-B-Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm ATAHAN-Derslik C-08	İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı
	10:30-11:20		TURİZM İNGİLİZCESİ-IV-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik C07	ALMANCA-B-Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm ATAHAN-Derslik C-08	İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı
	11:30-12:20		TURİZM İNGİLİZCESİ-IV-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik C07	ALMANCA-B-Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm ATAHAN-Derslik C-08	İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı
	13:30-14:20	TÜRK DİLİ-II-Öğr. Gör. Dr. Ali TOLU (U.E.)*		TURİZM İNGİLİZCESİ-VI-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik F13	İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı
	14:30-15:20	TÜRK DİLİ-II-Öğr. Gör. Dr. Ali TOLU (U.E.)*		TURİZM İNGİLİZCESİ-VI-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik F13	İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı
	15:30-16:20			TURİZM İNGİLİZCESİ-VI-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik F13	İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı
16:30-17:20			TURİZM İNGİLİZCESİ-VI-Öğr. Gör. Cüsem SİPKA KİREZCİ-Derslik F13	İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Uygulama Mutfağı	
CUMA	08:30-09:20				
	09:30-10:20	TURİZM HUKUKU-Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN-Derslik 15 (E Blok Kat:-1)			BESLENME ANTROPOLOJİSİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN- Derslik C07
	10:30-11:20	TURİZM HUKUKU-Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN-Derslik 15 (E Blok Kat:-1)		OSD***-OSMANLI MUTFAĞI-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-(Ders Saati 10:00-10:50) Derslik C06	BESLENME ANTROPOLOJİSİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN- Derslik C07
	11:30-12:20	TURİZM HUKUKU-Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN-Derslik 15 (E Blok Kat:-1)		OSD***-OSMANLI MUTFAĞI-Doç. Dr. Bilal DEVECİ-(Ders Saati 11:00-11:50) Derslik C06	BESLENME ANTROPOLOJİSİ-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN- Derslik C07
	13:30-14:20				
	14:30-15:20	TURİZM İŞLETMELERİNDE MUHAŞEBE UYGULAMALARI- Doç. Dr. Kaplan UĞURLU-Derslik 12 (F Blok Kat: -1)	GIDA MEVZUATI-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Derslik C08		EKMEKÇİLİK VE UNLU MAMUL TEKNOLOJİSİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ Derslik F16
	15:30-16:20	TURİZM İŞLETMELERİNDE MUHAŞEBE UYGULAMALARI- Doç. Dr. Kaplan UĞURLU-Derslik 12 (F Blok Kat: -1)	GIDA MEVZUATI-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Derslik C08		EKMEKÇİLİK VE UNLU MAMUL TEKNOLOJİSİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ Derslik F16
16:30-17:20	TURİZM İŞLETMELERİNDE MUHAŞEBE UYGULAMALARI- Doç. Dr. Kaplan UĞURLU-Derslik 12 (F Blok Kat: -1)	GIDA MEVZUATI-Öğr. Gör. Hikmet Can CETİN-Derslik C08		EKMEKÇİLİK VE UNLU MAMUL TEKNOLOJİSİ-Doç. Dr. Bilal DEVECİ Derslik F16	

(\*) Uzakta Eğitim: Bu dersler online olarak verilmektedir.  
(\*\*) Ortak Seçmeli Ders

Doç. Dr. Bilal DEVECİ  
Bölüm Başkanı