NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MTUFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2024 – 2025 GÜZ YARIYILI BİRİNCİ ÖĞRETİM DERS PROGRAMI

GÜN	SAAT	1. SINIF		2. SINIF		3. SINIF		4. SINIF		PEDAGOJİK FORMASYON	
PAZARTESİ	08:00-08:50										
	09:00-09:50			Gıda Bilimi ve Teknolojisi Doç. Dr. Ayşe Büşra MADENCİ	Amfi - 2						
	10:00-10:50	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı Dr. Öğr. Üyesi Selman BAYRAKCI	Bilgisayar Lab.			Almanca I Öğr. Gör. Nizamettin SOYLU	D1	İş Güvenliği ve Sosyal Haklar Doç. Dr. Eda GÜNEŞ	D4		
	11:00-11:50										
	ÖĞLE ARASI										
	13:00-13:50	Temel Mutfak Bilimi Dr. Öğr. Üyesi Selman BAYRAKCI	Amfi - 2			Rusça - I Öğr. Gör. Ayşenur YILDIRIM	D1				
	14:00-14:50										
	15:00-15:50					Gıda Toksikolojisi Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	D1				
	16:00-16:50										
	17:00-17:50										
	18:00-18:50			Bilim Tarihi ve Felsefesi Dr. Öğr. Üyesi Yakup KALIN	Online						
	19:00-19:50										
SALI	08:00-08:50			Mutfak Uygulamaları I Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	ANA MUTFAK (D4)						
	09:00-09:50										
	10:00-10:50			Türk Mutfağı Öğr. Gör. Evren NAS	U MUTFAK (T2)	Mesleki Yabancı Dil - I Dr.Öğr. Üyesi Saadet ZAFER KAVACIK	D4				
	11:00-11:50										
	ÖĞLE ARASI										
	13:00-13:50	Gastronomi ve Yemek Tarihi Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	ONLINE	Mutfak Uygulamaları I Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	ANA MUTFAK (D4)	Temel Barista Eğitimi Doç. Dr. Cüneyt ŞAPCILAR	Kahve Atölyesi	Gıda Katkı Maddeleri Doç. Dr. Ayşe Büşra MADENCİ	Amfi - 2	Eğitime Giriş Deniz GÜLMEZ	Online
	14:00-14:50										
	15:00-15:50			Türk Mutfağı Öğr. Gör. Evren NAS	U MUTFAK (T2)			Mutfak Planlama Dr. Öğr. Üyesi Selman BAYRAKCI	Amfi - 2		
	16:00-16:50										
	17:00-17:50										
	18:00-18:50										
	19:00-19:50										
ÇARŞAMBA	08:00-08:50							Yöresel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Evren NAS	U MUTFAK (T2)		
	09:00-09:50			İletişim ve Davranış Bilimleri Dr. Öğr. Üyesi Saadet ZAFER KAVACIK	Amfi - 2	Menü Planlama ve Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Doç. Dr. Sercan ARAS	D4			Öğretim İlke ve Yöntemleri Melek ALEMDAR	Online
	10:00-10:50							İleri Pastacılık Doç. Dr. Eda GÜNEŞ	PASTANE (D1)		
	11:00-11:50										
	ÖĞLE ARASI										
	13:00-13:50			İngilizce Konuşma ve Okuma Prof. Dr. Halil AKMEŞE	Amfi - 2	Temel Barista Eğitimi Prof. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN	Kahve Atölyesi				
	14:00-14:50	Akademik Yazım Dr. Öğr. Üyesi Saadet ZAFER KAVACIK	D4								
	15:00-15:50										
	16:00-16:50										
	17:00-17:50										
	18:00-18:50	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I Öğr. Gör. Hüseyin TORUN	Online								
	19:00-19:50										
PERŞEMBE	08:00-08:50					Dünya Mutfağı - I Öğr. Gör. Cemil USLU	U MUTFAK (D1)				
	09:00-09:50	Genel Turizm Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	Amfi - 2	Gıda Güvenliği ve Hijyen Doç. Dr. Eda GÜNEŞ	D4						
	10:00-10:50							Mesleki Yabancı Dil - III Dr. Öğr. Üyesi Saadet ZAFER KAVACIK	T2		
	11:00-11:50										
	ÖĞLE ARASI										
	13:00-13:50	Beslenmenin Temel İlkeleri Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Amfi - 2			Dünya Mutfağı - I Öğr. Gör. Cemil USLU	U MUTFAK (D1)	Rusça III Öğr. Gör. Ayşenur YILDIRIM	T2		
	14:00-14:50									Rehberlik ve Özel Eğitim Barbaros YALÇIN	Online
	15:00-15:50										
	16:00-16:50										
	17:00-17:50										
	18:00-18:50	Türk Dili - I Öğr. Gör. Dr. Mustafa FISTIKÇIOĞLU	Online								
	19:00-19:50										
CUMA	08:00-08:50					Geleneksel Mutfak Ürünleri Uygulamaları Doç. Dr. Ayşe Büşra MADENCİ	D4				
	09:00-09:50			Yönetim ve Organizasyon Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	Amfi - 2						
	10:00-10:50										
	11:00-11:50							Almanca - III Öğr. Gör. Nizamettin SOYLU	T2		
	ÖĞLE ARASI					Toplu Beslenme ve Hazır Yemek Sistemleri Prof. Dr. Hasan Hüseyin KARA	D4				
	13:00-13:50			Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Selman BAYRAKCI	Amfi - 2			Araştırma Yöntemleri Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	T2		
	14:00-14:50									Sınıf Yönetimi Atila YILDIRIM	Online
	15:00-15:50										
	16:00-16:50										
	17:00-17:50										
	18:00-18:50	Yabancı Dil - I Mehasin TEKİN	Online								
	19:00-19:50										