**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Kadirli uygulamalı Bilimler Fakültesi**

**2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı (NÖ)**

**1. Sınıf Haftalık Ders Programı**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08.10-09.00** | **09.10-10.00** | **10.10-11.00** | **11.10-12.00** | **13.10-14.00** | **14.10-15.00** | **15.10-16.00** | **16.10-17.00** |
| **Pazartesi** |  | **GMS117 Beslenmenin Temel İlkeleri**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR**Derslik: 143** | **GMS115 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR**Derslik: 143** |
| **Salı** |  **TDL101 Türk Dili 1**Öğr. Gör. Funda YILDIRIM**Online** | **GMS113 Turizme Giriş**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: 143** | **GMS107 Genel Muhasebe**Öğr. Gör. Sultan EROL AYGÜN**Derslik: 143** |
| **Çarşamba** |  |  | **GMS105 Genel Ekonomi**Doç. Dr. Nermin BAHŞİ**Derslik: 143** |  |
| **Perşembe** |  | **YDL 101 İngilizce I**Doç. Dr. Yasin KARACA**Online** | **ATA101 Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Çağlar Tan**Online** |
| **Cuma** |  |  |  |  | **DOY101 Dijital Okur Yazarlık**Arş. Gör. Dr. Orçun KEÇECİ**Online** |  |  |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI…**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Kadirli uygulamalı Bilimler Fakültesi**

**2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı (NÖ)**

 **2. Sınıf Haftalık Ders Programı**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08.10-09.00** | **09.10-10.00** | **10.10-11.00** | **11.10-12.00** | **13.10-14.00** | **14.10-15.00** | **15.10-16.00** | **16.10-17.00** |
| **Pazartesi** | **GMS211 Temel Mutfak Uygulamaları (1. Grup)**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Toplantı Salonu 1** | **GMS211 Temel Mutfak Uygulamaları (2. Grup)**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Toplantı Salonu 1** |
| **Salı** | **GMS209 Mesleki İngilizce I**Doç. Dr. Önder YAYLA**Derslik: 143** | **GMS213 Gıda Mikrobiyolojisi**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Derslik: 251** | **GMS231 Baharat ve Kahve Kültürü**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR**Derslik: 251** | **GMS237 Gastronomi Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: 251** |
| **Çarşamba** |  | **GMS205 Yiyecek İçecek Yönetimi**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: 143** | **GMS225 Gastronomi Turizmi**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: 251** |  |
| **Perşembe** | **GMS213 Gıda Mikrobiyolojisi**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Toplantı Salonu 2** | **GMS215 Temel Sanat ve Estetik Bilgisi**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Derslik: Toplantı Salonu 2** |  |  |  |  |
| **Cuma** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI…**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Kadirli uygulamalı Bilimler Fakültesi**

**2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı (NÖ)**

 **3. Sınıf Haftalık Ders Programı**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08.10-09.00** | **09.10-10.00** | **10.10-11.00** | **11.10-12.00** | **13.10-14.00** | **14.10-15.00** | **15.10-16.00** | **16.10-17.00** |
| **Pazartesi** | **GMS329 Turizm Pazarlaması**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: Toplantı Salonu 2** | **GMS327 Besin Üretim Teknolojisi**Samet TAŞ**Derslik: Toplantı Salonu 2** | **GMS305 Besin Kimyası**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: Toplantı Salonu 2**  |  |
| **Salı** | **GMS301 Mutfak Hizmetleri Uygulaması II**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR**Derslik: Toplantı Salonu 1** | **GMS331 Hamur Ürünleri**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Derslik: Toplantı Salonu 2** |
| **Çarşamba** |  | **GMS311 Gıda Muhafaza Teknikleri**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR**Derslik: Toplantı Salonu 1** | **GMS307 Servis Teknikleri**Ergin FİDAN**Derslik: Toplantı Salonu 1** |  |
| **Perşembe** | **Mesleki İngilizce III**Doç. Dr. Önder YAYLA**Derslik: 143** | **GMS321 Girişimcilik**Doç. Dr. Önder YAYLA**Derslik: 143** | **GMS329 Turizm Pazarlaması**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: Toplantı Salonu 2** |  |  |
| **Cuma** | **GMS 323 Meslek Etiği**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Derslik: 251** |  |  |  |  |  |  |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI…**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Kadirli uygulamalı Bilimler Fakültesi**

**2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı (NÖ)**

**4. Sınıf Haftalık Ders Programı**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler/Saat** | **08.10-09.00** | **09.10-10.00** | **10.10-11.00** | **11.10-12.00** | **13.10-14.00** | **14.10-15.00** | **15.10-16.00** | **16.10-17.00** |
| **Pazartesi** | **GMS415 Endüstriyel Mutfak ve Toplu Beslenme**Samet TAŞ **Derslik: 251** | **GMS417 Gastronomi Sosyolojisi**Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ**Derslik: 251** |  |  |
| **Salı** | **GMS413 Birey ve Lezzet**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Derslik: Toplantı Salonu 2** | **GMS401 Bilimsel Araştırma Yöntemleri**Doç. Dr. Önder YAYLA**Derslik:** **Toplantı Salonu 2** | **GMS421 Miksoloji**Doç. Dr. Önder YAYLA**Derslik:** **Toplantı Salonu 2** |
| **Çarşamba** | **GMS403 Dünya Mutfak Uygulamaları**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Derslik: Toplantı Salonu 2** | **GMS405 Deneysel Pişirme Yöntemleri**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR**Derslik: Toplantı Salonu 2** |
| **Perşembe** | **GMS431 Vejetaryen ve Diyet Mutfağı** Ergin FİDAN**Derslik: 251** | **GMS411 Yöresel Mutfaklar**Öğr. Gör. Şeyda YAYLA**Derslik: Toplantı Salonu 1** |
|  | **GMS429 Gastronomi Yazarlığı**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR**Derslik: Toplantı Salonu 1** |
| **Cuma** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ÖĞRENCİLERİMİZE BAŞARILAR DİLERİZ. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI…**