T.C.
BURDUR MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI DERS PROGRAMI

		I.SINIF				II.SINIF				III.SINIF (A ŞUBESİ)				IV.SINIF (A ŞUBESİ)			
GÜN	Saatler	Dersin Kodu	Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Derslik	Dersin Kodu	Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Derslik	Dersin Kodu	Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Derslik	Dersin Kodu	Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Derslik
PAZARTESİ	08:30-09:15	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25207	Müşteri İlişkileri Yönetimi	Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ	1114								
	09:25-10:10	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25207	Müşteri İlişkileri Yönetimi	Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ	1114								
	10:20-11:05	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25207	Müşteri İlişkileri Yönetimi	Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ	1114								
	11:15-12:00	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25211	Yabancı Dil-III (İngilizce)	Öğr. Gör. Kenan BOZKURT	1114								
	Öğle Arası																
	13:00-13:45	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25211	Yabancı Dil-III (İngilizce)	Öğr. Gör. Kenan BOZKURT	1114								
	13:55-14:40	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25211	Yabancı Dil-III (İngilizce)	Öğr. Gör. Kenan BOZKURT	1114								
	14:50-15:35	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25211	Yabancı Dil-III (İngilizce)	Öğr. Gör. Kenan BOZKURT	1114								
	15:45-16:30	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25211	Yabancı Dil-III (İngilizce)	Öğr. Gör. Kenan BOZKURT	1114								
SALI	08:30-09:15																
	09:25-10:10					25209	Restoran Tasarımı ve Analizi	Doç. Dr. Emre ERBAŞ	1114								
	10:20-11:05					25209	Restoran Tasarımı ve Analizi	Doç. Dr. Emre ERBAŞ	1114								
	11:15-12:00					25209	Restoran Tasarımı ve Analizi	Doç. Dr. Emre ERBAŞ	1114								
	Öğle Arası																
	13:00-13:45					25201	İkinci Yabancı Dil-I (Rusça)	Arş. Gör. Dr. Ayten DEMİR ÇAKIROĞLU	1009								
	13:55-14:40	24103/25103	Gastronomi Bilimine Giriş	Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	1114	25201	İkinci Yabancı Dil-I (Rusça)	Arş. Gör. Dr. Ayten DEMİR ÇAKIROĞLU	1009								
	14:50-15:35	24103/25103	Gastronomi Bilimine Giriş	Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	1114	25201	İkinci Yabancı Dil-I (Rusça)	Arş. Gör. Dr. Ayten DEMİR ÇAKIROĞLU	1009								
	15:45-16:30	24103/25103	Gastronomi Bilimine Giriş	Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	1114												
ÇARŞAMBA	08:30-09:15	24107/25107	Besleneme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114												
	09:25-10:10	24107/25107	Besleneme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114	25119	Yiyecek İçeçek İşletmelerinde Servis Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	1102/U. OTELİ								
	10:20-11:05	24107/25107	Besleneme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114	25119	Yiyecek İçeçek İşletmelerinde Servis Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	1102/U. OTELİ								
	11:15-12:00	24107/25107	Besleneme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114	25119	Yiyecek İçeçek İşletmelerinde Servis Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	1102/U. OTELİ								
	Öğle Arası																
	13:00-13:45	24107/25107	Besleneme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114												
	13:55-14:40	24180/25180	Yabancı Dil-I (İngilizce)	Öğr. Gör. Mustafa ÇINAR	1102												
	14:50-15:35	24180/25180	Yabancı Dil-I (İngilizce)	Öğr. Gör. Mustafa ÇINAR	1102												
	15:45-16:30	24111/2511	Baharat Blimi	Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	1102												
	16:40-17:25	24111/2511	Baharat Blimi	Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	1102												
PERŞEMBE	08:30-09:15	YPY01	Yapay Zeka Uygulamaları	Dr. Öğr. Üyesi Kadir ÇETİN	1102												
	09:25-10:10	YPY01	Yapay Zeka Uygulamaları	Dr. Öğr. Üyesi Kadir ÇETİN	1102												
	10:20-11:05																
	11:15-12:00																
	Öğle Arası																
	13:00-13:45	24101/25101	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri-I	Dr. Öğr. Üyesi Kadir ÇETİN	1102-MUTFAK												
	13:55-14:40	24101/25101	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri-I	Dr. Öğr. Üyesi Kadir ÇETİN	1102-MUTFAK												
	14:50-15:35	24101/25101	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri-I	Dr. Öğr. Üyesi Kadir ÇETİN	1102-MUTFAK												
	15:45-16:30	24101/25101	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri-I	Dr. Öğr. Üyesi Kadir ÇETİN	1102-MUTFAK												
CUMA	08:30-09:15	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25205	Temel Mutfak Teknikleri-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
	09:25-10:10	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25205	Temel Mutfak Teknikleri-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
	10:20-11:05	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25205	Temel Mutfak Teknikleri-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
	11:15-12:00	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25205	Temel Mutfak Teknikleri-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
	Öğle Arası																
	13:00-13:45	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25203	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
	13:55-14:40	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25203	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
	14:50-15:35	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25203	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
	15:45-16:30	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	U. OTELİ	25203	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	MUTFAK								
CUMRTESİ	08:30-09:15																
	09:25-10:10																
	10:20-11:05																
	11:15-12:00																
	12:10-12:55																
	13:05-13:50																
	14:00-14:45																
	14:55-15:40																
	15:50-16:35																
PAZAR	08:30-09:15																
	09:25-10:10																
	10:20-11:05																
	11:15-12:00																
	13:00-13:45																
	13:55-14:40																
	14:50-15:35																
	15:45-16:30																