

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

		I.SINIF				II.SINIF				
GÜN	Saatler	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 KİLİNC	1114	
	09:25-10:10	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25207	Müşteri İlişkileri Yönetimi	Doç. Dr. Uğur KİLİNC	1114	
	10:20-11:05	24105/25105	Sektörel Uygulamalar-I	Öğr. Gör. İlhan AVCU	U. OTELİ	25207	Müşteri İlişkileri Yönetimi	Doç. Dr. Uğur KİLİNC	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 KİLİNC	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 KİLİNC	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 KİLİNC	1114						
ÇARŞAMBA	08:30-09:15	24107/25107	Beslenme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114					
	09:25-10:10	24107/25107	Beslenme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114	25119	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	1102/U. OTELİ	
	10:20-11:05	24107/25107	Beslenme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114	25119	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	1102/U. OTELİ	
	11:15-12:00	24107/25107	Beslenme İlkeleri	Arş. Gör. Dr. Gül AKDUMAN	1114	25119	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÇETİN	1102/U. OTELİ	
	Öğle Arası									
	13:00-13:45	24107/25107	Beslenme 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	24111/25111	Baharat Blimi	Doç. Dr. Olcay KİLİNC	1102						
16:40-17:25	24111/25111	Baharat Blimi	Doç. Dr. Olcay KİLİNC	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									