|  |
| --- |
| **2024-2025 BAHAR YARIYILI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ VİZE TAKVİMİ** |
| 1. **SINIF**
 | **Tarih** | **Saat** | **Derslik**  | **Öğretim Elemanı** | **Gözetmen** |
| Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II | 14.04.2025 | 10.30 | Z121 | Öğr. Gör. Serdar Kara | Öğr. Gör. Serdar Kara |
| Türk Dili II | 15.04.2025 | 10.30 | Z119 | Öğr. Gör. Meliha Işık | Arş. Gör. Ali Yeter |
| Gıda Hijyeni ve Güvenliği | 14.04.2025 | 11.30 | Z108 | Öğr. Gör. Hilal Çavuş | Öğr. Gör. Hilal Çavuş |
| İngilizce Becerileri II | 15.04.2025 | 13.00 | Z119 | Öğr. Gör. Hüseyin Avni Eke | Öğr. Gör. Hüseyin Avni Eke |
| İş Sağlığı ve Güvenliği | 16.04.2025 | 09.30 | Z121 | Dr. Öğr. Üyesi Elif Aslan | Dr. Öğr. Üyesi Elif AslanArş. Gör. Ali Yeter |
| Araştırma Sunum ve Becerileri | 16.04.2025 | 10.30 | Z119 | Dr. Öğr. Üyesi Büşra Sağdıç | Dr. Öğr. Üyesi Büşra SağdıçArş. Gör. Ali Yeter |
| Gıda Bilimi ve Teknolojisi | 17.04.2025 | 09.30 | Z121 | Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Emirmustafaoğlu | Dr. Öğr. Üyesi Ahmet EmirmustafaoğluArş. Gör. Ali Yeter |
| Toplumsal İlişkiler ve Çoğulculuk | 18.04.2025 | 13.00 | Z121 | Dr. Öğr. Üyesi Elif Aslan | Dr. Öğr. Üyesi Elif AslanÖğr. Gör. Hilal Çavuş |
| 1. **SINIF**
 | **Tarih** | **Saat** | **Derslik**  | **Öğretim Elemanı** | **Gözetmen** |
| Restoran ve Servis Yönetimi | 14.04.2025 | 09.00 | Z119 | Doç. Dr. Osman Çavuş | Doç. Dr. Osman ÇavuşArş. Gör. Ali Yeter |
| Temel Mutfak Uygulamaları-II | 14.04.2025 | 13.00 | Z121 | Doç. Dr. Osman Çavuş | Doç. Dr. Osman ÇavuşÖğr. Gör. Hilal Çavuş |
| İngilizce Becerileri IV | 15.04.2025 | 09.00 | Z121 | Öğr. Elm. Nurulhude Baykal | Arş. Gör. Ali Yeter |
| Türk Mutfak Kültürü | 18.04.2025 | 14.00 | Z119 | Öğr. Gör. Hilal Çavuş | Öğr. Gör. Hilal Çavuş |
| Menü Planlama | 17.04.2025 | 11.30 | Z121 | Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Emirmustafaoğlu | Dr. Öğr. Üyesi Ahmet EmirmustafaoğluÖğr. Gör. Hilal Çavuş |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi | 16.04.2025 | 13.00 | Z119 | Dr. Öğr. Üyesi Elif Aslan | Dr. Öğr. Üyesi Elif AslanArş. Gör. Ali Yeter |
| 1. **SINIF**
 | **Tarih** | **Saat** | **Derslik**  | **Öğretim Elemanı** | **Gözetmen** |
| Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları ve Sıfır Atık | 17.04.2025 | 10.30 | Z119 | Doç. Dr. Alper Kurnaz | Doç. Dr. Alper KurnazArş. Gör. Ali Yeter |
| Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi | 14.04.2025 | 14.00 | Z119 | Öğr. Gör. Hilal Çavuş | Öğr. Gör. Hilal Çavuş |
| Vejetaryen Mutfağı | 18.04.2025 | 11.00 | Z119 | Öğr. Gör. Hilal Çavuş | Öğr. Gör. Hilal Çavuş |
| Uluslararası Mutfaklar | 15.04.2025 | 11.00 | Z119 | Doç. Dr. Osman Çavuş | Doç. Dr. Osman ÇavuşArş. Gör. Ali Yeter |
| Gastronomide Yeni Akımlar | 16.04.2025 | 11.30 | Z121 | Dr. Öğr. Üyesi Büşra Sağdıç | Dr. Öğr. Üyesi Büşra SağdıçArş. Gör. Ali Yeter |
| Mesleki İngilizce II | 16.04.2025 | 14.00 | Z108 | Öğr. Gör. Pınar Kabasakaloğlu | Öğr. Gör. Pınar Kabasakaloğlu |
| Yemek ve Baharat | 17.04.2025 | 13.00 | Z121 | Doç. Dr. Alper Kurnaz | Doç. Dr. Alper KurnazArş. Gör. Ali Yeter |
| Gıda Mevzuatı | 17.04.2025 | 14.00 | Z119 | Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Emirmustafaoğlu | Dr. Öğr. Üyesi Ahmet EmirmustafaoğluÖğr. Gör. Hilal Çavuş |
| Almanca II  | 18.04.2025 | Ödev Teslimi(11.00’ a kadar teslim) | Öğr. Elm. Büşra Genç | Öğr. Elm. Büşra Genç |
| Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi | 15.04.2025 | 14.00 | Z108 | Doç. Dr. Osman Çavuş | Doç. Dr. Osman ÇavuşÖğr. Gör. Hilal Çavuş |
| 1. **SINIF**
 | **Tarih** | **Saat** | **Derslik** | **Öğretim Elemanı** | **Gözetmen** |
| Yönetsel Beceriler | 14-18.04.2025 | Ödev Teslimi | Prof. Dr. Aliye Çilan Akın |  |
| Gastronomide Seçme Konular | 14-18.04.2025 | Ödev Teslimi | Dr. Öğr. Üyesi Büşra Sağdıç |  |
| İş Başında Mesleki Eğitim | 14-18.04.2025 | Dosya Teslimi | Doç. Dr. Alper KurnazDoç. Dr. Osman ÇavuşDr. Öğr. Üyesi Ahmet EmirmustafaoğluDr. Öğr. Üyesi Büşra SağdıçDr. Öğr. Üyesi Elif AslanÖğr. Gör. Hilal Çavuş |  |

Doç. Dr. Alper KURNAZ

Bölüm Başkanı