

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2023-2024 First Year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
8:40-9:30	GE 103 Computer Öğr. Gör. Kıvanç Karakuş Class: 420-421			GAS 103 Food Science Öğr. Gör. İlkay Elmacı Class: 315	
9:40-10:30	GE 103 Computer Instructor Kıvanç Karakuş Class: 420-421	GAS 107 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Class: 319		GAS 103 Food Science Öğr. Gör. İlkay Elmacı Class: 315	
10:40-11:30	GE 103 Computer Instructor Kıvanç Karakuş Class: 420-421	GAS 107 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Class: 319		GAS 103 Food Science Öğr. Gör. İlkay Elmacı Class: 315	
11:40-12:30	GE 103 Computer Instructor Kıvanç Karakuş Class: 420-421	GAS 107 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Class: 319			
12:30-13:40					
13:40-14:30	GAS 109 Culinary Calculations Prof. Dr. Haluk Hamamcı Class: 317		ENG 101 English 1 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315	GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı Class: 322	GE 101 University Culture Öğr. Gör. Dr. Nilgün Akbulut Çoban Class: Online
14:40-15:30	GAS 109 Culinary Calculations Prof. Dr. Haluk		ENG 101 English 1 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315	GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı Class: 322	GE 101 University Culture Öğr. Gör. Dr. Nilgün Akbulut Çoban

	Hamamcı Class: 317				Class: Online
15:40-16:30	GAS 109 Culinary Calculations Prof. Dr. Haluk Hamamcı Class: 317		ENG 101 English 1 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315	GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı Class: 322	
16:40–17:30			ENG 101 English 1 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315		
17.40-18.30				TKL 101 Turkish 1 Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba Class: Online	
18.40-19.30				TKL 101 Turkish 1 Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba Class: Online	

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2023-2024 Second year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
8:40-9:30				GAS 203 Culinary Techniques 1 (Practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen	
9:40-10:30		ELG 201 German 1 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	TRM 231 Marketing for Service Industry Dr. Öğr. Üyesi Nihan Sidar Class: 322	GAS 203 Culinary Techniques 1 (Practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen	
10:40-11:30	GAS 203 Culinary Techniques 1 (Theory) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: 4.floor meeting room	ELG 201 German 1 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	TRM 231 Marketing for Service Industry Dr. Öğr. Üyesi Nihan Sidar Class: 322	GAS 203 Culinary Techniques 1 (Practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen	
11:40-12:30	GAS 203 Culinary Techniques 1 (Theory) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: 4.floor meeting room	ELG 201 German 1 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	TRM 231 Marketing for Service Industry Dr. Öğr. Üyesi Nihan Sidar Class: 322	GAS 203 Culinary Techniques 1 (Practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen	
12:30-13:40					
13:40-14:30	GE 201 Social Responsibility and Ethics Öğr. Gör. Kıvanç Karakuş Class: 420-421	GAS 201 Fermanted Foods Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner Class: 317		ENG 201 English 3 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315	
14:40-15:30	GE 201 Social Responsibility and Ethics Öğr. Gör. Kıvanç Karakuş Class: 420-421	GAS 201 Fermanted Foods Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner Class: 317		ENG 201 English 3 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315	

15:40-16:30	GE 201 Social Responsibility and Ethics Öğr. Gör. Kıvanç Karakuş Class: 420-421	GAS 201 Fermented Foods Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner Class: 317		ENG 201 English 3 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315	
16:40-17:30		HIST 201 History of Turkey 1 Öğr. Gör. Ercan Koç Class: Online		ENG 201 English 3 Öğr. Gör. Tuğçe Şahin Erdem Class: 315	
17:40-18.30		HIST 201 History of Turkey 1 Öğr. Gör. Ercan Koç Class: Online			

ALANYA UNIVERSITY
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
2023-2024 Third year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
8:40-9:30					
9:40-10:30		GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı Class: 317	GAS 303 Beverages Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: 4.floor meeting room	RUS 301 Russian 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali Class: Kırmızı Salon	TRM 311 Accounting Öğr. Gör. Kemal Coşkun Class: 323
10:40-11:30		GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı Class: 317	GAS 303 Beverages Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: 4.floor meeting room	RUS 301 Russian 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali Class: Kırmızı Salon	TRM 311 Accounting Öğr. Gör. Kemal Coşkun Class: 323
11:40-12:30		GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı Class: 317	GAS 303 Beverages Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: 4.floor meeting room	RUS 301 Russian 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali Class: Kırmızı Salon	TRM 311 Accounting Öğr. Gör. Kemal Coşkun Class: 323
12:30-13:40					
13:40-14:30	ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	GAS 305 Menu Planning Dr. Öğr. Gör. Zehra Kaya (Theory) Class: 319	GAS 301 Turkish Cuisine 1 Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen		
14:40-15:30	ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	GAS 305 Menu Planning Dr. Öğr. Gör. Zehra Kaya (Theory) Class: 319	GAS 301 Turkish Cuisine 1 Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen		

15:40-16:30	ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	GAS 305 Menu Planning Dr. Öğr. Gör. Zehra Kaya (Practice) Class: 112	GAS 301 Turkish Cuisine 1 Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen		
16:40-17:30		GAS 305 Menu Planning Dr. Öğr. Gör. Zehra Kaya (Practice) Class: 112	GAS 301 Turkish Cuisine 1 Öğr. Gör. Tamer Taşçı Class: Training Kitchen		

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2023-2024 Fourth year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
8:40-9:30		GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (Practice) Öğr. Gör. Lubabe Erdoğan Class: Pastry Kitchen			
9:40-10:30	ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (Practice) Öğr. Gör. Lubabe Erdoğan Class: Pastry Kitchen		TRM 485 Front Office Operations and Automation System Öğr. Gör. Buket Komşuoğlu Class: 112	
10:40-11:30	ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (Practice) Öğr. Gör. Lubabe Erdoğan Class: Pastry Kitchen	GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (Theory) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Class: 319	TRM 485 Front Office Operations and Automation System Öğr. Gör. Buket Komşuoğlu Class: 112	GE 401 System Thinking Öğr. Gör. Ozan Sağlık Class: Kırmızı Salon
11:40-12:30	ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike Polat Class: 316	GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (Practice) Öğr. Gör. Lubabe Erdoğan Class: Pastry Kitchen	GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (Theory) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Class: 319	TRM 485 Front Office Operations and Automation System Öğr. Gör. Buket Komşuoğlu Class: 112	GE 401 System Thinking Öğr. Gör. Ozan Sağlık Class: Kırmızı Salon
12:30-13:40					
13:40-14:30	GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör. Erdi Eren Class: 319		TRM 425 International Tourism Operations Dr. Öğr. Üyesi Aslı Ersoy Class: 322	RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali Class: 115	

14:40-15:30	GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör. Erdi Eren Class: 319		TRM 425 International Tourism Operations Dr. Öğr. Üyesi Aslı Ersoy Class: 322	RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali Class: 115	
15:40-16:30	GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör. Erdi Eren Class: 319		TRM 425 International Tourism Operations Dr. Öğr. Üyesi Aslı Ersoy Class: 322	RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali Class: 115	
16:40-17:30					