

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2024-2025 First Year Fall Semester Weekly Program

| COURSE HOURS | Monday | Tuesday | Wednesday | Thursday | Friday |
|--------------|--|--|--|--|--------|
| 8:00-08.50 | | GE 113/GE 103 (eski müf.) Computer Öğr. Gör. Ozan Sağlık 420-421 | | | |
| 9:00-9.50 | | GE 113/GE 103 Computer Öğr. Gör. Ozan Sağlık 420-421 | GAS 103 Food Science I Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316 | GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316 | |
| 10:00-10.50 | ENG 111 English Öğr. Gör. Anna Bielecka 315 | GE 113/GE 103 Computer Öğr. Gör. Ozan Sağlık 420-421 | GAS 103 Food Science I Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316 | GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316 | |
| 11.00-11.50 | ENG 111 English Öğr. Gör. Anna Bielecka 315 | GE 113/GE 103 Computer Öğr. Gör. Ozan Sağlık 420-421 | GAS 103 Food Science I Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316 | GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316 | |
| 12:00-13:00 | | | | | |
| 13.00-13.50 | GE 111 University Culture Dr. Öğr. Üyesi Müge Doğaner 420-421 | GAS 117/ GAS 107 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 317 | GAS 109 Culinary Calculations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 316 | | |
| 14:00-14.50 | GE 111 University Culture Dr. Öğr. Üyesi Müge Doğaner 420-421 | GAS 117/ GAS 107 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 317 | GAS 109 Culinary Calculations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 316 | | |

| | | | | | |
|-------------|--|---|--|--|--|
| 15:00-15.50 | GE 111 University Culture Dr. Öğr. Üyesi Müge Doğaner 420-421 | GAS 117/ GAS 107 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 317 | GAS 109 Culinary Calculations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 316 | | |
| 16:00-16.50 | | YTO 111 Turkish Language for foreign students Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba 420-421 | | | |
| 17.00-17.50 | | YTO 111 Turkish Language for foreign students Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba 420-421 | | | |
| 18.00-18.50 | | | TKL 111 Turkish Language I Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba Online | | |
| 19.00-19.50 | | | TKL 111 Turkish Language I Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba Online | | |

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2024-2025 Second Year Fall Semester Weekly Program

| COURSE HOURS | Monday | Tuesday | Wednesday | | Thursday | Friday |
|--------------|--|---|--|---|---|--|
| 8:00-08.50 | | | | | GAS 203 Culinary Techniques I (practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Eğitim Mutfağı | |
| 9:00-9.50 | | HIST 201 Principles of Atatürk and The History of Turkish Revolution I Öğr. Gör. Ercan Koç Online | ELG 201 German 1 Öğr. Gör. Melike Polat 216 | | GAS 203 Culinary Techniques I (practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Eğitim Mutfağı | GE 201 Social Responsibility and Ethics Öğr. Gör. Salih Orgun 420-421 |
| 10:00-10.50 | | HIST 201 Principles of Atatürk and The History of Turkish Revolution I Öğr. Gör. Ercan Koç Online | ELG 201 German 1 Öğr. Gör. Melike Polat 216 | | GAS 203 Culinary Techniques I (practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Eğitim Mutfağı | GE 201 Social Responsibility and Ethics Öğr. Gör. Salih Orgun 420-421 |
| 11:00-11.50 | | | ELG 201 German 1 Öğr. Gör. Melike Polat 216 | | GAS 203 Culinary Techniques I (practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Eğitim Mutfağı | GE 201 Social Responsibility and Ethics Öğr. Gör. Salih Orgun 420-421 |
| 12:00-13:00 | | | | | | |
| 13:00-13.50 | TRM 231 Marketing for Service Industry Asst. Prof. Dr. Nihan Sidar HEP Kampüs D blok.104 | YTT 201 Turkish History for Foreigners 1 Öğr. Gör. Özge Kurşun Tükenmez 115 | ENG 201 English 3 Öğr. Gör. TBA 323 | ARC 423 Palimpsest Cities: Alanya Asst. Prof. Dr. Muzaffer Özgüleş 414 | | GAS 201 Fermented Food Products Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner 319 |
| 14:00-14.50 | TRM 231 Marketing for Service Industry Asst. Prof. Dr. Nihan Sidar HEP Kampüs D blok.104 | YTT 201 Turkish History for Foreigners 1 Öğr. Gör. Özge Kurşun Tükenmez 115 | ENG 201 English 3 Öğr. Gör. TBA 323 | ARC 423 Palimpsest Cities: Alanya Asst. Prof. Dr. Muzaffer Özgüleş 414 | GAS 203 Culinary Techniques I (theoretical) Öğr. Üyesi Tamer Taşçı 317 | GAS 201 Fermented Food Products Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner 319 |

| | | | | | | |
|-------------|--|--|--|---|--|--|
| 15:00-15.50 | TRM 231 Marketing for Service Industry Asst. Prof. Dr. Nihan Sıdar HEP Kampüs D blok.104 | | ENG 201 English 3 Öğr. Gör. TBA 323 | ARC 423 Palimpsest Cities: Alanya Asst. Prof. Dr. Muzaffer Özgüleş 414 | GAS 203 Culinary Techniques I (theoretical) Öğr. Üyesi Tamer Taşçı 317 | GAS 201 Fermented Food Products Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner 319 |
| 16:00-16.50 | | | ENG 201 English 3 Öğr. Gör. TBA 323 | | | |
| 17.00-17.50 | | | | | | |
| 18.00-18.50 | | | | | | |
| 19.00-19.50 | | | | | | |

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2024-2025 Third Year Fall Semester Weekly Program

| COURSE HOURS | Monday | Tuesday | Wednesday | Thursday | Friday |
|--------------|--|---|---|--|---|
| 8:00-08.50 | | | GAS 305 Menu Planning (theoretical) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 315 | | |
| 9:00-9.50 | | TRM 311 Accounting Inst. Kemal Coşkun Hep Kampüs D blok. 103 | GAS 305 Menu Planning (theoretical) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 315 | ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat 216 | RUS 301 Russian 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220 |
| 10:00-10.50 | | TRM 311 Accounting Inst. Kemal Coşkun Hep Kampüs D blok. 103 | GAS 305 Menu Planning (practice) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 315 | ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat 216 | RUS 301 Russian 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220 |
| 11:00-11.50 | GAS 301 Turkish Cuisine 1 (theoretical) Öğr. Gör. Tamer Taşçı 316 | TRM 311 Accounting Inst. Kemal Coşkun Hep Kampüs D blok. 103 | GAS 305 Menu Planning (practice) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 315 | ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat 216 | RUS 301 Russian 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220 |
| 12:00-13:00 | GAS 301 Turkish Cuisine 1 (theoretical) Öğr. Gör. Tamer Taşçı 316 | | | | |
| 13:00-13.50 | GAS 301 Turkish Cuisine 1 (practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Training Kitchen | | GAS 303 Beverages Öğr. Gör. Tamer Taşçı 317 | GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 319 | |
| 14:00-14.50 | GAS 301 Turkish Cuisine 1 (practice) Öğr. Gör. Tamer Taşçı Training Kitchen | | GAS 303 Beverages Öğr. Gör. Tamer Taşçı 317 | GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 319 | |

| | | | | | |
|-------------|--|--|--|--|--|
| 15:00-15.50 | | | GAS 303 Beverages Öğr. Gör. Tamer Taşçı 317 | GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 319 | |
| 16:00-16.50 | | | | | |
| 17:00-17.50 | | | | | |
| 18:00-18.50 | | | | | |
| 19:00-19.50 | | | | | |

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2024-2025 Fourth Year Fall Semester Weekly Program

| COURSE HOURS | Monday | Tuesday | Wednesday | Thursday | | Friday |
|--------------|---|---|-----------|--|---|--|
| 8:00-08.50 | | GAS 403 Bakery Products and Manufacturing Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Bakery and Pastry Kitchen | | | | |
| 9:00-9.50 | GE 401 Systems Thinking Öğr. Gör. Ozan Sağlık 420-421 | GAS 403 Bakery Products and Manufacturing Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Bakery and Pastry Kitchen | | GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör Erdi Eren 317 | | TRM 425 International Tourism Operations Assoc. Prof. Dr. Aslı Ersoy Hep Kampüs D blok. 103 |
| 10:00-10.50 | GE 401 Systems Thinking Öğr. Gör. Ozan Sağlık 420-421 | GAS 403 Bakery Products and Manufacturing Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Bakery and Pastry Kitchen | | GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör Erdi Eren 317 | | TRM 425 International Tourism Operations Assoc. Prof. Dr. Aslı Ersoy Hep Kampüs D blok. 103 |
| 11.00-11.50 | | GAS 403 Bakery Products and Manufacturing Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Bakery and Pastry Kitchen | | GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör Erdi Eren 317 | | TRM 425 International Tourism Operations Assoc. Prof. Dr. Aslı Ersoy Hep Kampüs D blok. 103 |
| 12:00-13:00 | | | | | | |
| 13.00-13.50 | GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (theoretical) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 316 | | | ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike POLAT 216 | RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220 | TRM 485 Front Office Operations Inst. Buket Komsuoglu Hep Kampüs D blok. 104 |
| 14:00-14.50 | GAS 403 Bakery Products and Manufacturing (theoretical) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 316 | | | ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike POLAT 216 | RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220 | TRM 485 Front Office Operations Inst. Buket Komsuoglu Hep Kampüs D blok. 104 |

| | | | | | | |
|-------------|--|--|--|---|--|---|
| 15:00-15.50 | | | | ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike POLAT 216 | RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220 | TRM 485 Front Office Operations Inst. Buket Komsuoglu Hep Kampüs D blok. 104 |
| 16:00-16.50 | | | | | | |
| 17.00-17.50 | | | | | | |
| 18.00-18.50 | | | | | | |
| 19.00-19.50 | | | | | | |