

ALANYA UNIVERSITY
FACULTY OF ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2025-2026 First Year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
08:00-08:50			GE 113 Computer 420-421		
09:00-09:50	GE 111 University Culture Dr. Öğr. Üyesi Müge Doğaner Online	GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316	GE 113 Computer 420-421		GAS 103 Food Science 1 Öğr. Gör. İlkay Elmacı 322
10:00-10eng 1150	GE 111 University Culture Dr. Öğr. Üyesi Müge Doğaner Online	GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316	GE 113 Computer 420-421		GAS 103 Food Science 1 Öğr. Gör. İlkay Elmacı 322
11.00-11.50	GE 111 University Culture Dr. Öğr. Üyesi Müge Doğaner Online	GAS 105 Food Hygiene Öğr. Gör. İlkay Elmacı 316	GE 113 Computer 420-421		GAS 103 Food Science 1 Öğr. Gör. İlkay Elmacı 322
12:00-13:00 Lunch Break					
13.00-13.50	GAS 109 Culinary Calculation Prof. Dr. Haluk Hamamcı 219	GAS 117 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 220		YTO 111 (section 1) Turkish Language for Foreign Students 1 Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu 115	
14:00-14.50	GAS 109 Culinary Calculation Prof. Dr. Haluk Hamamcı 219	GAS 117 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 220		YTO 111 Turkish Language for Foreign Students 1 Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu 115	
15:00-15.50	GAS 109 Culinary Calculation Prof. Dr. Haluk Hamamcı 219	GAS 117 Introduction to Gastronomy and Culinary Arts Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 220		ENG 111.03 (ENG 101.3) Öğr. Gör. Anna Maria Bielecka 315	

16:00-16.50				ENG 111.03 (ENG 101.3) Öğr. Gör. Anna Maria Bielecka 315	
17.00-17.50					
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
2025-2026 Second Year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
08:00-08:50				GAS 203 Culinary Techniques I Öğr. Gör. Erdi Eren Training Kitchen	
09:00-09:50			GAS 201 Fermented Food Products Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner 323	GAS 203 Culinary Techniques I Öğr. Gör. Erdi Eren Training Kitchen	
10:00-10:50	GE 311 (section 1) Scientific Research Project Dr. Öğr. Üyesi Şebnem Arık 420-421	YTT 211 Principles of Ataturk and the History of Turkish Revolution for Foreign Students I Öğr. Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez 115	GAS 201 Fermented Food Products Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner 323	GAS 203 Culinary Techniques I Öğr. Gör. Erdi Eren Training Kitchen	
11:00-11:50	GE 311 (section 1) Scientific Research Project Dr. Öğr. Üyesi Şebnem Arık 420-421	YTT 21 Principles of Ataturk and the History of Turkish Revolution for Foreign Students I Öğr. Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez 115	GAS 201 Fermented Food Products Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner 323	GAS 203 Culinary Techniques I Öğr. Gör. Erdi Eren Training Kitchen	
12:00-13:00 Lunch Break					
13.00-13.50	GE 211 (section 1) Social Responsibilities and Ethics Dr. Öğr. Üyesi Burçin Ünal 420-421	ENG 211.1 (ENG 201.1) English 3 Öğr. Gör. Anna Maria Bielecka 115		GAS 203 Culinary Techniques I (teoric) Öğr. Gör. Erdi Eren 315	
14:00-14.50	GE 211 (section 1) Social Responsibilities and Ethics Dr. Öğr. Üyesi Burçin Ünal 420-421	ENG 211.1 (ENG 201.1) English 3 Öğr. Gör. Anna Maria Bielecka 115		GAS 203 Culinary Techniques I (teoric) Öğr. Gör. Erdi Eren 315	

15:00-15.50	GE 211 (section 1) Social Responsibilities and Ethics Dr. Öğr. Üyesi Burçin Ünal 420-421	ENG 211.1 (ENG 201.1) English 3 Öğr. Gör. Anna Maria Bielecka 115			GAS 205 Presentation and Plating (teoric) Öğr. Gör. Erdi Eren 316
16:00-16.50					GAS 205 Presentation and Plating (teoric) Öğr. Gör. Erdi Eren 316
17.00-17.50					GAS 205 Presentation and Plating(practice) Öğr. Gör. Erdi Eren Training Kitchen
18.00-18.50	HIST 211 (şube 1) Principles of Atatürk and The History of Turkish Revolution I Öğr.Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez Online				GAS 205 Presentation and Plating(practice) Öğr. Gör. Erdi Eren Training Kitchen
19.00-19.50	HIST 211 (şube 1) Principles of Atatürk and The History of Turkish Revolution I Öğr.Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez Online				

ALANYA UNIVERSITY FACULTY OF
ARTS AND DESIGN
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2025-2026 Third Year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
08:00-08.50					GAS 305 Menu Planning (Teoric) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 316
09:00-9.50	GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 316	TRM 311 Accounting Lect. Kemal Coşkun HEP Kampüs D BLOK-203	ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat 216		GAS 305 Menu Planning (Teoric) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 316
10:00-10.50	GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 316	TRM 311 Accounting Lect. Kemal Coşkun HEP Kampüs D BLOK-203	ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat 216		GAS 305 Menu Planning (Practice) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 519
11.00-11.50	GAS 307 Culinary Operations Prof. Dr. Haluk Hamamcı 316	TRM 311 Accounting Lect. Kemal Coşkun HEP Kampüs D BLOK-203	ELG 301 German 3 Öğr. Gör. Melike Polat 216		GAS 305 Menu Planning (Practice) Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 519 (Bilgisayar Lab.)
12:00-13:00 Lunch Break					
13.00-13.50		GAS 303 Beverages Prof. Dr. Haluk Hamamcı 322	GAS 301 Turkish Cuisine I Prof. Dr. Haluk Hamamcı Arş. Gör. Gülçin Aydın 323	RUS 301 Rusça 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 219	GAS 301 Turkish Cuisine I (practice) Prof. Dr. Haluk Hamamcı Arş. Gör. Gülçin Aydın Training Kitchen
14:00-14.50		GAS 303 Beverages Prof. Dr. Haluk Hamamcı 322	GAS 301 Turkish Cuisine I Prof. Dr. Haluk Hamamcı Arş. Gör. Gülçin Aydın 323	RUS 301 Rusça 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 219	GAS 301 Turkish Cuisine I (practice) Prof. Dr. Haluk Hamamcı Arş. Gör. Gülçin Aydın Training Kitchen

15:00-15.50		GAS 303 Beverages Prof. Dr. Haluk Hamamcı 322		RUS 301 Rusça 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 219	
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
2025-2026 Fourth Year Fall Semester Weekly Program

COURSE HOURS	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
08:00-08.50					
09:00-9.50				RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220	TRM 425 International Tourism Operations Assoc. Prof. Dr. Aslı Ersoy D BLOK-203 HEP Kampüs
10:00-10.50	GE 401 (eng) Systems Thinking Prof. Dr. Erol Sayın Online		GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 316	RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220	TRM 425 International Tourism Operations Assoc. Prof. Dr. Aslı Ersoy D BLOK-203 HEP Kampüs
11.00-11.50	GE 401 (eng) Systems Thinking Prof. Dr. Erol Sayın Online		GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya 316	RUS 401 Russian 3 Öğr. Gör. Ayda Karaali 220	TRM 425 International Tourism Operations Assoc. Prof. Dr. Aslı Ersoy D BLOK-203 HEP Kampüs
12:00-13:00 Lunch Break					
13.00-13.50		GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör. Erdi Eren 317	GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Bakery and Pastry Kitchen	ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike Polat Avara 216	TRM 475 Special Topics in Tourism Management Asst. Prof. Dr. Dimitrios Agouridas HEP Kampüs D Blok-203
14:00-14.50		GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör. Erdi Eren 317	GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Bakery and Pastry Kitchen	ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike Polat Avara 216	TRM 475 Special Topics in Tourism Management Asst. Prof. Dr. Dimitrios Agouridas HEP Kampüs D Blok-203

15:00-15.50		GAS 401 Industrial Kitchen and Restaurant Design Öğr. Gör. Erdi Eren 317	GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Bakery and Pastry Kitchen	ELG 401 German 5 Öğr. Gör. Melike Polat Avara 216	TRM 475 Special Topics in Tourism Management Asst. Prof. Dr. Dimitrios Agouridas HEP Kampüs D Blok-203
16:00-16.50			GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Bakery and Pastry Kitchen		
17:00-17.50					
18:00-18.50					
19:00-19.50					