

ALANYA ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 Birinci Sınıf Güz Dönemi Haftalık Programı

Ders Saatleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08.50			ING 111.02 (ING 101.2) English Öğr. Gör. TBA 115 Studio I	GS 113 (şube 1) Bilgisayar Öğr. Gör. Yasin Küçükarkın 115 nolu derslik	
09:00-9.50		GAST 117 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 317 nolu derslik	ING 111.02 (ING 101.2) English Öğr. Gör. TBA 115 Studio I	GS 113 (şube 1) Bilgisayar Öğr. Gör. Yasin Küçükarkın 115 nolu derslik	
10:00-10.50	GS 117 Yapay Zeka ve Dijitalleşme Dr. Öğr. Üyesi Sezai Tunca, (Seçmeli Ders) 216 nolu derslik	GAST 117 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 317 nolu derslik		GS 113 (şube 1) Bilgisayar Öğr. Gör. Yasin Küçükarkın 115 nolu derslik	
11.00-11.50	GS 117 Yapay Zeka ve Dijitalleşme Dr. Öğr. Üyesi Sezai Tunca (Seçmeli Ders) 216 nolu derslik	GAST 117 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 317 nolu derslik		GS 113 (şube 1) Bilgisayar Öğr. Gör. Yasin Küçükarkın 115 nolu derslik	
12:00-13:00 Öğlen Arası					
13.00-13.50		GAST 103 Gıda Bilimi I Öğr. Gör. Dr. İlkay Elmacı 316 nolu derslik	GAST 109 Mutfak Hesaplamaları Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 319 nolu derslik	YTO 111 (section 1) Turkish Language for Foreign Students 1 Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu 115 nolu derslik	GAST 105 Gıda Hijyeni Öğr. Gör. Dr. İlkay Elmacı 322 nolu derslik
14:00-14.50		GAST 103 Gıda Bilimi I Öğr. Gör. Dr. İlkay Elmacı 316 nolu derslik	GAST 109 Mutfak Hesaplamaları Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 319 nolu derslik	YTO 111 (section 1) Turkish Language for Foreign Students 1 Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu 115 nolu derslik	GAST 105 Gıda Hijyeni Öğr. Gör. Dr. İlkay Elmacı 322 nolu derslik

15:00-15.50		GAST 103 Gıda Bilimi I Öğr. Gör. Dr. İlkay Elmacı 316 nolu derslik	GAST 109 Mutfak Hesaplamaları Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 319 nolu derslik			GAST 105 Gıda Hijyeni Öğr. Gör. Dr. İlkay Elmacı 322 nolu derslik
16:00-16.50						
17.00-17.50					GS 115 Sürdürülebilirlik Öğr. Gör. Bengü Su Karagöz Seçmeli Ders Online	
18.00-18.50		TKL 111 (şube 1) Türk Dili 1 Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba Online		GS 111 Üniversite Kültürü Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Seçmeli Ders Online	GS 115 Sürdürülebilirlik Öğr. Gör. Bengü Su Karagöz Seçmeli Ders Online	
19.00-19.50		TKL 111 (şube 1) Türk Dili 1 Öğr. Gör. Oğuzhan Kaba Online		GS 111 Üniversite Kültürü Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Seçmeli Ders Online	GS 115 Sürdürülebilirlik Öğr. Gör. Bengü Su Karagöz Seçmeli Ders Online	
20:00-20:50				GS 111 Üniversite Kültürü Öğr. Gör. Emre Kasapoğlu Seçmeli Ders Online		

ALANYA ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 İkinci Sınıf Güz Dönemi Haftalık Programı

Ders Saatleri	Pazartesi			Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08.50					GAST 203 Mutfak Teknikleri I(Uygulama) Eğitim Mutfağı Öğr. Gör. Erdi Eren		
09:00-09:50					GAST 203 Mutfak Teknikleri I(Uygulama) Eğitim Mutfağı Öğr. Gör. Erdi Eren		
10:00-10.50				YTT 211 Principles of Atatürk and the History of Turkish Revolution for Foreign Students I Öğr. Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez 115	GAST 203 Mutfak Teknikleri I(Uygulama) Eğitim Mutfağı Öğr. Gör. Erdi Eren		
11.00-11.50				YTT 211(section 1) Principles of Atatürk and the History of Turkish Revolution for Foreign Students I Öğr. Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez 115	GAST 203 Mutfak Teknikleri I(Uygulama) Eğitim Mutfağı Öğr. Gör. Erdi Eren	,ING 211 (ING 201) Öğr. Gör. Zeynep UÇKAYA (GAST) 315	
12:00-13:00 Öğle arası						ING 211 (ING 201) Öğr. Gör. Zeynep UÇKAYA (GAST) 315	
13.00-13.50	GS 203 Toplum Sağlığı Dr. Öğr. Üyesi Pelin Uymaz Mor Salon	CFA 107 (şube 2) Fotoğraf Dr. Öğr. Üyesi Kerim Karagöz 220 nolu sınıf	GS 311 Bilimsel Araştırma Projesi Hazırlama Öğr. Gör. Özge Elmas 415	GAST 201 Fermente Gıda Ürünleri Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 315	GAST 203 Mutfak Teknikleri I (Teorik) Öğr. Gör. Erdi Eren 316		GAST 205 Sunum ve Tabaklama (Teorik) Doç. Dr. Esra Mankan 323
14:00-14.50	GS 203 Toplum Sağlığı Dr. Öğr. Üyesi Pelin Uymaz Mor Salon	CFA 107 (şube 2) Fotoğraf Dr. Öğr. Üyesi Kerim Karagöz 220 nolu sınıf	GS 311 Bilimsel Araştırma Projesi Hazırlama Öğr. Gör. Özge Elmas 415	GAST 201 Fermente Gıda Ürünleri Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 315	GAST 203 Mutfak Teknikleri I (Teorik) Öğr. Gör. Erdi Eren 316		GAST 205 Sunum ve Tabaklama (Teorik) Doç. Dr. Esra Mankan 323

15:00-15:50		CFA 107 (şube 2) Fotoğraf Dr. Öğr. Üyesi Kerim Karagöz 220 nolu sınıf		GAST 201 Fermente Gıda Ürünleri Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 315			GAST 205 Sunum ve Tabaklama (Uygulama) Doç. Dr. Esra Mankan Eğitim Mutfağı
16:00-16:50							GAST 205 Sunum ve Tabaklama (Uygulama) Doç. Dr. Esra Mankan Eğitim Mutfağı
17:00-17:50							
18:00-18:50	HIST 211 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1 Öğr.Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez Online						
19:00-19:50	HIST 211 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1 Öğr.Gör. Dr. Özge Kurşun Tükenmez Online						

ALANYA ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 Üçüncü Sınıf Güz Dönemi Haftalık Programı

DERS SAATLERİ	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08.50		GAST 301 Türk Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Teorik Eğitim Mutfağı			GAST 305 Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç, 317
09:00-9.50		GAST 301 Türk Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Teorik Eğitim Mutfağı	ELG 301.1 Almanca 3 / Section 1 Öğr. Gör. Melike Polat Avara 216	GAST 311/GAST 321 Muhasebe Öğr. Gör. Kemal Coşkun HEP Kampüs D Blok-201	GAST 305 Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç, 317
10:00-10.50		GAST 301 Türk Mutfağı Uygulama Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı	ELG 301.1 Almanca 3 / Section 1 Öğr. Gör. Melike Polat Avara 216	GAST 311/GAST 321 Muhasebe Öğr. Gör. Kemal Coşkun HEP Kampüs D Blok-201	GAST 305 Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 519 Laboratuvar (Bilgisayar Lab.)
11.00-11.50		GAST 301 Türk Mutfağı Uygulama Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı	ELG 301.1 Almanca 3 / Section 1 Öğr. Gör. Melike Polat Avara 216	GAST 311/GAST 321 Muhasebe Öğr. Gör. Kemal Coşkun HEP Kampüs D Blok-201	GAST 305 Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 519 Laboratuvar (Bilgisayar Lab.)
12:00-13:00 Öğle arası					
13.00-13.50				RUS 301 Rusça 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 219	GAST 307 Mutfak Operasyonları Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 319
14:00-14.50				RUS 301 Rusça 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 219	GAST 307 Mutfak Operasyonları Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 319

15:00-15.50			GAST 303 İçecekler Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 316	RUS 301 Rusça 1 Öğr. Gör. Ayda Karaali 219	GAST 307 Mutfak Operasyonları Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 319
16:00-16.50			GAST 303 İçecekler Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 316		
17.00-17.50			GAST 303 İçecekler Dr. Öğr. Üyesi Türkan Uzlaşır 316		
18.00-18.50					
19.00-19.50					

ALANYA ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 Dördüncü Sınıf Güz Dönemi Haftalık Programı

DERS SAATLERİ	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00-08:50		GAST 403/407 Unlu Mamül Üretimi (Teorik) Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan 315			
09:00-09:50	GAST 413 HACCP Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 319	GAST 403/407 Unlu Mamül Üretimi (Teorik) Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan 315			GAST 401 Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı Öğr. Gör. Erdi Eren 315
10:00-10:50	GAST 413 HACCP Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 319	GE 401 (tr) Sistem Düşüncesi Prof. Dr. Erol Sayın 216			GAST 401 Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı Öğr. Gör. Erdi Eren 315
11:00-11:50	GAST 413 HACCP Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 319	GE 401 (tr) Sistem Düşüncesi Prof. Dr. Erol Sayın 216			GAST 401 Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı Öğr. Gör. Erdi Eren 315
12:00-13:00 Öğle arası					
13:00-13:50		GAST 403/407 Unlu Mamül Üretimi (Uygulama) Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Pastane Mutfağı		GAST 411/GAST 405 Gastronomide Yeni Trendler Doç. Dr. Esra Mankan 317	GAST 415/GAST 409 Gıda Muhafaza Teknikleri Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 317
14:00-14:50		GAST 403/407 Unlu Mamül Üretimi (Uygulama) Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Pastane Mutfağı		GAST 411/GAST 405 Gastronomide Yeni Trendler Doç. Dr. Esra Mankan 317	GAST 415/GAST 409 Gıda Muhafaza Teknikleri Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 317

15:00-15:50		GAST 403/407 Unlu Mamül Üretimi (Uygulama) Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Pastane Mutfağı		GAST 411/GAST 405 Gastronomide Yeni Trendler Doç. Dr. Esra Mankan 317	GAST 415/GAST 409 Gıda Muhafaza Teknikleri Dr. Öğr. Üyesi Gülden Kılıç 317
16:00-16:50		GAST 403/407 Unlu Mamül Üretimi (Uygulama) Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Pastane Mutfağı			
17:00-17:50					
18:00-18:50					
19:00-19:50					