

2026 - 2027 Güz Dönemi Mutfak Derslerine Göre: Kullanılabilir Mutfak Alanları ve Saatleri

Ders Saati	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
Yer	Eğitim Mutfağı	Pastane Mutfağı	Eğitim Mutfağı	Pastane Mutfağı	Eğitim Mutfağı	Pastane Mutfağı	Eğitim Mutfağı	Pastane Mutfağı	Eğitim Mutfağı	Pastane Mutfağı
08:00 08:50	GAST 301 Türk Mutfağı I Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı	Boş	Boş	GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Arş. Gör. Cansu İşeri Pastane Mutfağı	GAST 205 Sunum ve Tabaklama Doç. Dr. Esra Mankan Arş. Gör. Cansu İşeri Eğitim Mutfağı	Boş	GAS 203 Culinary Techniques I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş	GAST 203 Mutfak Teknikleri I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş
09:00 09:50	GAST 301 Türk Mutfağı I Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı	Boş	Boş	GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Arş. Gör. Cansu İşeri Pastane Mutfağı	GAST 205 Sunum ve Tabaklama Doç. Dr. Esra Mankan Arş. Gör. Cansu İşeri Eğitim Mutfağı	Boş	GAS 203 Culinary Techniques I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş	GAST 203 Mutfak Teknikleri I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş
10:00 10:50	GAST 301 Türk Mutfağı I Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı	Boş	GAS 301 Turkish Cuisine I Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner Arş. Gör. Gülçin Aydın Eğitim Mutfağı	GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Arş. Gör. Cansu İşeri Pastane Mutfağı	GAST 205 Sunum ve Tabaklama Doç. Dr. Esra Mankan Arş. Gör. Cansu İşeri Eğitim Mutfağı	Boş	GAS 203 Culinary Techniques I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş	GAST 203 Mutfak Teknikleri I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş
11:00 11:50	GAST 301 Türk Mutfağı I Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı	Boş	GAS 301 Turkish Cuisine I Prof. Dr. Mehmet Durdu Öner Arş. Gör. Gülçin Aydın Eğitim Mutfağı	GAS 403 Bakery Production Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya Arş. Gör. Cansu İşeri Pastane Mutfağı	GAST 205 Sunum ve Tabaklama Doç. Dr. Esra Mankan Arş. Gör. Cansu İşeri Eğitim Mutfağı	Boş	GAS 203 Culinary Techniques I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş	GAST 203 Mutfak Teknikleri I Dr. Öğr. Üyesi Erdi Eren Eğitim Mutfağı	Boş
12:00 13:00	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş	ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş	ASÇ 211 Vegetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı 1.Şube	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Pastane Mutfağı 1.Şube	Boş	Boş	ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş
13:00 13: 50	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş	ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı 1.Şube	GAST 403 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Yılmaz Pastane Mutfağı	ASÇ 211 Vegetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı 1.Şube	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Pastane Mutfağı 1.Şube	GAS 205 Presentation and Plating Arş. Gör. Dr. Ayşe Muslu Aykoç Arş. Gör. Gülçin Aydın Eğitim Mutfağı	ASC 207 İçecek Üretimi Öğr. Gör. Songül Çoban Pastane Mutfağı	ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş
14:00 14:50	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş	ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı 1.Şube	GAST 403 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Yılmaz Pastane Mutfağı	ASÇ 211 Vegetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı 1.Şube	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Pastane Mutfağı 1.Şube	GAS 205 Presentation and Plating Arş. Gör. Dr. Ayşe Muslu Aykoç Arş. Gör. Gülçin Aydın Eğitim Mutfağı	ASC 207 İçecek Üretimi Öğr. Gör. Songül Çoban Pastane Mutfağı	ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş
15:00 15:50	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş	ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı 1.Şube	GAST 403 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Yılmaz Pastane Mutfağı	ASÇ 211 Vegetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı 1.Şube	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Pastane Mutfağı 1.Şube	Boş	ASC 207 İçecek Üretimi Öğr. Gör. Songül Çoban Pastane Mutfağı	ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 1.Şube	Boş
16:00 16:50	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı 2.Şube	Boş	ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı 2.Şube	GAST 403 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Yılmaz Pastane Mutfağı	ASÇ 211 Vegetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı 2.Şube	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Pastane Mutfağı 2.Şube	Boş	Boş	ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 2.Şube	Boş
17:00 17:50	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman	Boş	ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi-I Öğr. Gör. Erman	GAST 403 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma	ASÇ 211 Vegetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma	Boş	Boş	ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma	Boş

	Baş Eğitim Mutfağı 2.Şube		BAŞ Eğitim Mutfağı 2.Şube	Lubabe Erdoğan Yılmaz Pastane Mutfağı	ÇOBAN Eğitim Mutfağı 2.Şube	Lubabe ERDOĞAN Pastane Mutfağı 2.Şube			Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 2.Şube	
18:00 18:50	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı 2.Şube		ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi- I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı 2.Şube	GAST 403 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe Erdoğan Yılmaz Pastane Mutfağı	ASÇ 211 Vejetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı 2.Şube	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN Pastane Mutfağı 2.Şube			ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 2.Şube	Boş
19:00 19:50	ASÇ 203 Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı Öğr. Gör. Erman Baş Eğitim Mutfağı 2.Şube		ASÇ 103 Temel Yiyecek Üretimi- I Öğr. Gör. Erman BAŞ Eğitim Mutfağı 2.Şube		ASÇ 211 Vejetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Songül ÇOBAN Eğitim Mutfağı 2.Şube	ASÇ 111 Unlu Mamül Üretimi Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN Pastane Mutfağı 2.Şube			ASÇ 205 Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN YILMAZ Eğitim Mutfağı 2.Şube	Boş

Basitleştirilmiş Boş Mutfak Saatleri Tablosu

Ders Saati	PAZARTESİ	SALI		ÇARŞAMBA	PERŞEMBE		CUMA	
08:00 08:50	Pastane Mutfağı	Eğitim Mutfağı		Pastane Mutfağı		Pastane Mutfağı	Pastane Mutfağı	
09:00 09:50								
10:00 10:50								
11:00 11:50								
12:00 13:00			Pastane Mutfağı		Eğitim Mutfağı			
13:00 13: 50								
14:00 14:50								
15:00 15:50					Eğitim Mutfağı			
16:00 16:50						Pastane Mutfağı		
17:00 17:50								
18:00 18:50								
19:00 19:50			Pastane Mutfağı					