

2025-2026 Bahar Yarıyılı GASTRONOMİ ve Mutfak Sanatları N.Ö 1. Sınıf Ders Programı

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI N.Ö-1 2025-2026 Bahar Yarıyılı Haftalık Ders Programı						
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
08:30-09:15	-	GMS112 MATEMATİK-203-BANU KOÇ	GMS106 YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	-	-
09:25-10:10	GMS108 TÜRK MUTFAKKÜLTÜRÜ-203-OYA ÖZKANLI	GMS112 MATEMATİK-203-BANU KOÇ	GMS106 YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	-	-
10:20-11:05	GMS108 TÜRK MUTFAKKÜLTÜRÜ-203-OYA ÖZKANLI	GMS114 TURİZMDE İLETİŞİM-203-ATINÇ OLCAY	GMS106 YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	-	-
11:15-12:00	GME100 MESLEKİ ETİK-203-METİN SÜRME	GMS114 TURİZMDE İLETİŞİM-203-ATINÇ OLCAY	GMS106 YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	-	-
Ara	GME100 MESLEKİ ETİK-203-METİN SÜRME	GMS104 ORGANİK SEBZE YETİŞTİRME-203-ALI ÖZKAN	GMS106 YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	-	-
13:30-14:15	GMS102 GIDA HÜYENİ VE GÜVENLİĞİ-AMFİ-FATMA ALBAK	GMS104 ORGANİK SEBZE YETİŞTİRME-203-ALI ÖZKAN	GMS106 YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	-	-
14:25-15:10	GMS102 GIDA HÜYENİ VE GÜVENLİĞİ-AMFİ-FATMA ALBAK	GMS104 ORGANİK SEBZE YETİŞTİRME-203-ALI ÖZKAN	-	-	-	-
15:20-16:05	GMS102 GIDA HÜYENİ VE GÜVENLİĞİ-AMFİ-FATMA ALBAK	GMS104 ORGANİK SEBZE YETİŞTİRME-203-ALI ÖZKAN	-	-	-	-
16:15-17:00	-	TDP102 TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ II-203-ALI ÖZKAN	-	-	-	-

2025-2026 Bahar Yarıyılı GASTRONOMİ ve Mutfak Sanatları N.Ö 2. Sınıf Ders Programı

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI N.Ö-2 2025-2026 Bahar Yarıyılı Haftalık Ders Programı						
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
08:30-09:15	GMS208 GASTRONOMİ VE YIYECEK TARİHİ-AMFİ-HATİCE PEKMEZ	GMS206 GIDA TEKNOLOJİSİ-AMFİ-OYA ÖZKANLI	-	-	GMS204 SOĞUK YIYECEKLERİN HAZIRLANMASI-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-
09:25-10:10	GMS208 GASTRONOMİ VE YIYECEK TARİHİ-AMFİ-HATİCE PEKMEZ	GMS206 GIDA TEKNOLOJİSİ-AMFİ-OYA ÖZKANLI	-	-	GMS204 SOĞUK YIYECEKLERİN HAZIRLANMASI-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-
10:20-11:05	GMS208 GASTRONOMİ VE YIYECEK TARİHİ-AMFİ-HATİCE PEKMEZ	GMS206 GIDA TEKNOLOJİSİ-AMFİ-OYA ÖZKANLI	-	-	GMS204 SOĞUK YIYECEKLERİN HAZIRLANMASI-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-
11:15-12:00	-	GMS210 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ-AMFİ-METİN SÜRME	-	-	GMS204 SOĞUK YIYECEKLERİN HAZIRLANMASI-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-
Ara	-	GMS210 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ-AMFİ-METİN SÜRME	-	-	-	-
13:30-14:15	-	-	GMS214 FRANSIYZAYA GİRİŞ-301-NALAN İŞİK	-	GMS202 MUTFAKUYGULAMA-2-SICAK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-
14:25-15:10	-	GMS212 MESLEKİ İNGİLİZCE-II-AMFİ-DİLA SARIGÜL	GMS214 FRANSIYZAYA GİRİŞ-301-NALAN İŞİK	-	GMS202 MUTFAKUYGULAMA-2-SICAK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-
15:20-16:05	-	GMS212 MESLEKİ İNGİLİZCE-II-AMFİ-DİLA SARIGÜL	GMS214 FRANSIYZAYA GİRİŞ-301-NALAN İŞİK	-	GMS202 MUTFAKUYGULAMA-2-SICAK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-
16:15-17:00	-	GMS212 MESLEKİ İNGİLİZCE-II-AMFİ-DİLA SARIGÜL	-	-	GMS202 MUTFAKUYGULAMA-2-SICAK MUTFAK-MELİKE KEKİN	-

2025-2026 Bahar Yarıyılı GASTRONOMİ ve Mutfak Sanatları N.Ö 3. Sınıf Ders Programı

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI N.Ö-3 2025-2026 Bahar Yarıyılı Haftalık Ders Programı						
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
08:30-09:15	GMS308 YÖRESEL MUTFAKLAR-SICAK MUTFAK-METİN SÜRME	GMS302 MUTFAK UYGULAMA-IV-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	GMS310 KALİTE YÖNETİMİ VE KATKI MADDELER-203-FATMA ALBAK	-	-
09:25-10:10	GMS308 YÖRESEL MUTFAKLAR-SICAK MUTFAK-METİN SÜRME	GMS302 MUTFAK UYGULAMA-IV-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	GMS310 KALİTE YÖNETİMİ VE KATKI MADDELER-203-FATMA ALBAK	-	-
10:20-11:05	GMS308 YÖRESEL MUTFAKLAR-SICAK MUTFAK-METİN SÜRME	GMS302 MUTFAK UYGULAMA-IV-SICAK MUTFAK-CEYHUN	-	GMS310 KALİTE YÖNETİMİ VE KATKI MADDELER-203-FATMA ALBAK	-	-
11:15-12:00	GMS322 MOLEKÜLER GASTRONOMİYE GİRİŞ-AMFİ-BANU KOÇ	GMS302 MUTFAK UYGULAMA-IV-SICAK MUTFAK-CEYHUN	GMS326 BAHARATLAR VE SOSLAR-203-TUBA PEHLİVAN	GMS306 AVRUPA MUTFAĞI-SICAK MUTFAK-FATMA ALBAK	-	-
Ara	GMS322 MOLEKÜLER GASTRONOMİYE GİRİŞ-AMFİ-BANU KOÇ	-	GMS326 BAHARATLAR VE SOSLAR-203-TUBA PEHLİVAN	GMS306 AVRUPA MUTFAĞI-SICAK MUTFAK-FATMA ALBAK	-	-
13:30-14:15	-	-	GMS312 EKO GASTRONOMİ-203-TUBA PEHLİVAN	GMS306 AVRUPA MUTFAĞI-SICAK MUTFAK-FATMA ALBAK	-	-
14:25-15:10	PDF 506 ÖZEL ÖĞRENİM YÖNTEMLERİ -203-METİN SÜRME	-	GMS312 EKO GASTRONOMİ-203-TUBA PEHLİVAN	GMS306 AVRUPA MUTFAĞI-SICAK MUTFAK-FATMA ALBAK	-	-
15:20-16:05	PDF 506 ÖZEL ÖĞRENİM YÖNTEMLERİ -203-METİN SÜRME	-	-	GMS304 SERVİS SİSTEMLERİ-GÖSTERİ MUTFAĞI-DİLA SARIGÜL	-	-
16:15-17:00	PDF 506 ÖZEL ÖĞRENİM YÖNTEMLERİ -203-METİN SÜRME	-	-	GMS304 SERVİS SİSTEMLERİ-GÖSTERİ MUTFAĞI-DİLA SARIGÜL	-	-

2025-2026 Bahar Yarıyılı GASTRONOMİ ve Mutfak Sanatları N.Ö 4. Sınıf Ders Programı

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI N.Ö-4 2025-2026 Bahar Yarıyılı Haftalık Ders Programı						
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
08:30-09:15	GMS402 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KESKİN	-	GMS422 GASTRONOMİ VE ÇİKOLATA-SOĞUK MUTFAK-FATMA ALBAK	GMS428 Glutensiz ve İBS-C Mutfağı-SOĞUK MUTFAK-TUBA PEHLİVAN	-	-
09:25-10:10	GMS402 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KESKİN	-	GMS422 GASTRONOMİ VE ÇİKOLATA-SOĞUK MUTFAK-FATMA ALBAK	GMS428 Glutensiz ve İBS-C Mutfağı-SOĞUK MUTFAK-TUBA PEHLİVAN	-	-
10:20-11:05	GMS402 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KESKİN	-	GMS422 GASTRONOMİ VE ÇİKOLATA-SOĞUK MUTFAK-FATMA ALBAK	GMS428 Glutensiz ve İBS-C Mutfağı-SOĞUK MUTFAK-TUBA PEHLİVAN	-	-
11:15-12:00	GMS402 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KESKİN	-	GMS422 GASTRONOMİ VE ÇİKOLATA-SOĞUK MUTFAK-FATMA ALBAK	GMS428 Glutensiz ve İBS-C Mutfağı-SOĞUK MUTFAK-TUBA PEHLİVAN	-	-
Ara	GMS402 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KESKİN	GMS404 MODERN MUTFAK-SICAK MUTFAK-CEYHUN	GMS422 GASTRONOMİ VE ÇİKOLATA-SOĞUK MUTFAK-FATMA ALBAK	GMS428 Glutensiz ve İBS-C Mutfağı-SOĞUK MUTFAK-TUBA PEHLİVAN	-	-
13:30-14:15	GMS402 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ-SOĞUK MUTFAK-MELİKE KESKİN	GMS404 MODERN MUTFAK-SICAK MUTFAK-CEYHUN	GMS424 GAZİANTEP MUTFAĞI-SOĞUK MUTFAK-OYA ÖZKANLI	GMS406 GIDA MEVZUATI VE KANUNLARI-203-HATİCE PEKMEZ	-	-
14:25-15:10	-	GMS404 MODERN MUTFAK-SICAK MUTFAK-CEYHUN	GMS424 GAZİANTEP MUTFAĞI-SOĞUK MUTFAK-OYA ÖZKANLI	GMS406 GIDA MEVZUATI VE KANUNLARI-203-HATİCE PEKMEZ	-	-
15:20-16:05	-	GMS404 MODERN MUTFAK-SICAK MUTFAK-CEYHUN	GMS424 GAZİANTEP MUTFAĞI-SOĞUK MUTFAK-OYA ÖZKANLI	GMS406 GIDA MEVZUATI VE KANUNLARI-203-HATİCE PEKMEZ	-	-
16:15-17:00	-	GMS404 MODERN MUTFAK-SICAK MUTFAK-CEYHUN	GMS424 GAZİANTEP MUTFAĞI-SOĞUK MUTFAK-OYA ÖZKANLI	-	-	-