

Düzce Üniversitesi
Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik YüksekokuluGastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü
2023-2024 Öğretim Yılı Bahar Dönemi Ders Programı

SAAT	PAZARTESİ			
	1.SINIF	2.SINIF	3.SINIF	4. SINIF
09:00-11:20	Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Gör. Özge ÜNVER 101 09:00-12:10	Gıda Güvenliği ve Hijyen Dr. Öğr. Üyesi Ramazan KAYA 102	II. Yabancı Dil (Almanca) II Öğr. Gör. Mehmet KARAKAYA 204	
13:00-15:20		Yabancı Dil IV (İngilizce) Öğr. Gör. Özge ÜNVER 101	Sürdürülebilir Turizm Dr. Öğr. Üyesi. Ramazan KAYA 206	Mutfaklarda Atık Yönetimi Öğr. Gör. Vedat KAYIŞ 102
SAAT	SALI			
09:00-11:20	Turizm İşletmeciliği Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK 101	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı A şubesi Öğr. Gör. Vedat KAYIŞ (Uygulama Mutfağı) 102		Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği Dr. Öğr. Üyesi. Ramazan KAYA 206
13:00-15:20	Kariyer Planlama Dr. Öğr. Üyesi. Ramazan KAYA 13:00-13:40 101	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı B şubesi Öğr. Gör. Vedat KAYIŞ (Uygulama Mutfağı) 206	Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. Canan UZUNTAŞ 102	Yemek ve Mitoloji Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK 204
SAAT	ÇARŞAMBA			
09:00-11:20	Genel Muhasebe Öğr. Gör. Atıf AKKİL 101	Bilimsel Araştırma Yöntemleri Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK 102	Vejetaryen Mutfağı Öğr. Gör. Vedat KAYIŞ (Uygulama Mutfağı) 204	Fonksiyonel Besinler Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCI (Uygulama Mutfağı) 206
13:00-15:20	Temel Mutfak Bilgisi Öğr. Gör. Vedat KAYIŞ 101	Gıda Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Ramazan KAYA 102	Sıcak Mutfak Öğr. Gör. Atıf AKKİL (Uygulama Mutfağı) 204	Sürdürülebilir Gastronomi Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCI 206
SAAT	PERŞEMBE			
09:00-11:20	Genel Ekonomi Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCI 101	İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik Öğr. Gör. Atıf AKKİL 102	Mutfak Uygulamaları II A şubesi Öğr. Gör. Vedat KAYIŞ (Uygulama Mutfağı) 204	
13:00- 17:00	Türk Dili II Öğr. Gör. Çiğdem SÜTÇÜ 13:00- 14:30 Uzaktan Eğitim Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Öğr. Gör. Dr. Barış ÇATAL Uzaktan Eğitim 14:40- 16:10	Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCI (Uygulama Mutfağı) 101 13:00-15:20	Mutfak Uygulamaları II B şubesi Öğr. Gör. Vedat KAYIŞ (Uygulama Mutfağı) 102	Duyusal Analiz Öğr. Gör. Atıf AKKİL (Uygulama Mutfağı) 204
SAAT	CUMA			
09:00-11:20			Temel Hamur Teknikleri A şubesi Öğr. Gör. Atıf AKKİL (Uygulama Mutfağı) 204	
14:30-16:50			Temel Hamur Teknikleri B şubesi Öğr. Gör. Atıf AKKİL (Uygulama Mutfağı) 204	

