

T.C. Giresun Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi Haftalık Ders Dağılım Çizelgesi																						
Saat	Pazartesi				Salı				Çarşamba				Perşembe				Cuma					
	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf	Üçüncü Sınıf	Dördüncü Sınıf	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf	Üçüncü Sınıf	Dördüncü Sınıf	Dördüncü Sınıf	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf	Üçüncü Sınıf	Dördüncü Sınıf	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf	Üçüncü Sınıf	Dördüncü Sınıf	Dördüncü Sınıf	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf	Üçüncü Sınıf	Dördüncü Sınıf
08.00 08.50		Yemeğin Kültürel Tarih Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitim Psikolojisi Prof. Dr. Mustafa SANAL UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Burcu SAĞLAM D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-206 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK			Türk Dili I Öğr. Gör. Sabit BAYRAM D-104		İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM		Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM		İngilizce V Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ UYG- MTF 2		Rehberlik ve Özel Eğitim Doç. Dr. Bünyamin ÇETİNKAYA UZEM
09.00 09.50		Yemeğin Kültürel Tarih Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitim Psikolojisi Prof. Dr. Mustafa SANAL UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Burcu SAĞLAM D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-206 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK			Türk Dili I Öğr. Gör. Sabit BAYRAM D-104		İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM	Dümanlı Saray Mutfağı Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-101 / UYG- MTF 2	Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM		İngilizce V Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ UYG- MTF 2		Rehberlik ve Özel Eğitim Doç. Dr. Bünyamin ÇETİNKAYA UZEM
10.00 10.50		Yemeğin Kültürel Tarih Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitim Psikolojisi Prof. Dr. Mustafa SANAL UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Burcu SAĞLAM D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-206 / UYG- MTF 2		Girişimcilik ve Proje Yönetimi Doç. Dr. Ömür UÇAR D-105	Gastronomi Sektöründe Yeni Eğilimler Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-102	Mutfak Matematği Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-104	Protokol ve Gözetim Kuralları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-105	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM	Dümanlı Saray Mutfağı Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-101 / UYG- MTF 2	Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM		İngilizce V Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ UYG- MTF 2		Rehberlik ve Özel Eğitim Doç. Dr. Bünyamin ÇETİNKAYA UZEM
11.00 11.50	Gastronomiye Giriş Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	Betimsel ve İnsan İlişkileri Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitime Giriş Dr. Öğr. Üyesi Bahar YILMAZ YENELİ UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Burcu SAĞLAM D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-206 / UYG- MTF 2		Girişimcilik ve Proje Yönetimi Doç. Dr. Ömür UÇAR D-105	Gastronomi Sektöründe Yeni Eğilimler Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-102	Mutfak Matematği Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-104	Protokol ve Gözetim Kuralları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-105	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM	Dümanlı Saray Mutfağı Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-101 / UYG- MTF 2	Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM		İngilizce V Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ UYG- MTF 2		
12.00 12.50	Gastronomiye Giriş Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	Betimsel ve İnsan İlişkileri Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitime Giriş Dr. Öğr. Üyesi Bahar YILMAZ YENELİ UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM				İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA	Girişimcilik ve Proje Yönetimi Doç. Dr. Ömür UÇAR D-105	Gastronomi Sektöründe Yeni Eğilimler Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-102	Mutfak Matematği Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-104		İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM		Gastronomide İş Güvenliği ve İlyazırm Prof. Dr. Nuri ÖZTÜRK D-104		İşletmede Mesleki Eğitim I Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM					
13.00 13.50	Gastronomiye Giriş Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	Betimsel ve İnsan İlişkileri Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitime Giriş Dr. Öğr. Üyesi Bahar YILMAZ YENELİ UZEM		Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-205 / UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Burcu SAĞLAM D-104	Gastronomi İşletmelerinde Muhasebe Öğr. Gör. Ahmet ÖNAL D-105	İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-101	Mutfak Yönetimi ve Satın Alma Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-102	Azıcılık İl. ve İktisat Tarihli I Dr. Öğr. Üyesi Bekir SAĞINDIZ D-104	Bilgi ve İletişim Teknolojileri Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-203	İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK UZEM	İleri Eklemek ve Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-205 / UYG- MTF 2	Gastronomide İş Güvenliği ve İlyazırm Prof. Dr. Nuri ÖZTÜRK D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105	Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynep ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğr. Hüsnü GEDİK D-204		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2		
14.00 14.50	Beslenme İllikleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105				Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-205 / UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Burcu SAĞLAM D-104	Gastronomi İşletmelerinde Muhasebe Öğr. Gör. Ahmet ÖNAL D-105	İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-101	Mutfak Yönetimi ve Satın Alma Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-102	Azıcılık İl. ve İktisat Tarihli I Dr. Öğr. Üyesi Bekir SAĞINDIZ D-104	Bilgi ve İletişim Teknolojileri Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-203	İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK UZEM	İleri Eklemek ve Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-205 / UYG- MTF 2	Gastronomide İş Güvenliği ve İlyazırm Prof. Dr. Nuri ÖZTÜRK D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105	Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynep ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğr. Hüsnü GEDİK D-204		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2	Eğitirmede Ölçme ve Değerlendirme Doç. Dr. Furda HASANCIERİ UZEM	
15.00 15.50	Beslenme İllikleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105				Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-205 / UYG- MTF 2		Gastronomi İşletmelerinde Muhasebe Öğr. Gör. Ahmet ÖNAL D-105	İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-101	Mutfak Yönetimi ve Satın Alma Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-102			İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK UZEM	İleri Eklemek ve Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-205 / UYG- MTF 2	İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi Prof. Dr. Fıyap NEFES D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105	Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynep ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğr. Hüsnü GEDİK D-204		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2	Eğitirmede Ölçme ve Değerlendirme Doç. Dr. Furda HASANCIERİ UZEM	
16.00 16.50	Beslenme İllikleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105				Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem CİRAK D-205 / UYG- MTF 2			İşletmede Mesleki Eğitim I Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA		İşletmede Mesleki Eğitim I Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ			Bilgi ve İletişim Teknolojileri Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-203		İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi Prof. Dr. Fıyap NEFES D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Öğretmen ÖZAN D-105	Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynep ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğr. Hüsnü GEDİK D-204		Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARISIZ D-104 / UYG- MTF 2	Eğitirmede Ölçme ve Değerlendirme Doç. Dr. Furda HASANCIERİ UZEM	