

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	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 Tarihi Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitim Psikolojisi Prof. Dr. Mustafa ŞANAL UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Gurur SAYLAN D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-105 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UZEM			Türk Dili I Öğr. Gör. Sabit BAYRAM D-104		İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM	Osmanlı Saray Mutfağı Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-101 / UYG- MTF 2		Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM	İngilizce V Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105			Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ UYG- MTF 2	Rehberlik ve Özel Eğitim Doç. Dr. Bunyamin Çetinkaya UZEM		
09:00 - 09:50		Yemeğin Kültürel Tarihi Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitim Psikolojisi Prof. Dr. Mustafa ŞANAL UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Gurur SAYLAN D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-105 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UZEM			Türk Dili I Öğr. Gör. Sabit BAYRAM D-104	Protokol ve Görgü Kuralları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-105	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM	Osmanlı Saray Mutfağı Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-101 / UYG- MTF 2		Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM	İngilizce V Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105			Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ UYG- MTF 2	Rehberlik ve Özel Eğitim Doç. Dr. Bunyamin Çetinkaya UZEM		
10:00 - 10:50		Yemeğin Kültürel Tarihi Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitim Psikolojisi Prof. Dr. Mustafa ŞANAL UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Gurur SAYLAN D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-105 / UYG- MTF 2		Girişimcilik ve Proje Yönetimi Doç. Dr. Ömür UÇAR D-205	Gastronomi Sektöründe Yeni Eğilimler Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-102	Mutfak Matematiği Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-104	Protokol ve Görgü Kuralları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-105	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM	Osmanlı Saray Mutfağı Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-101 / UYG- MTF 2		Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM	İngilizce V Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105			Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ UYG- MTF 2	Rehberlik ve Özel Eğitim Doç. Dr. Bunyamin Çetinkaya UZEM		
11:00 - 11:50	Gastronomiye Giriş Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	İletişim ve İnsan İlişkileri Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitime Giriş Dr. Öğr. Üyesi Bahar YILMAZ YENDİ UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM	Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Gurur SAYLAN D-104	Anadolu Mutfağı Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-105 / UYG- MTF 2		Girişimcilik ve Proje Yönetimi Doç. Dr. Ömür UÇAR D-205	Gastronomi Sektöründe Yeni Eğilimler Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-102	Mutfak Matematiği Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-104	Protokol ve Görgü Kuralları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-105	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM	Osmanlı Saray Mutfağı Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-101 / UYG- MTF 2		Unlu Mamuller Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet Mert PASLI UZEM	İngilizce V Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105			Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ UYG- MTF 2			
12:00 - 12:50	Gastronomiye Giriş Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	İletişim ve İnsan İlişkileri Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitime Giriş Dr. Öğr. Üyesi Bahar YILMAZ YENDİ UZEM	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Ömür UÇAR UZEM				İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA UZEM	Girişimcilik ve Proje Yönetimi Doç. Dr. Ömür UÇAR D-205	Gastronomi Sektöründe Yeni Eğilimler Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-102	Mutfak Matematiği Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-104	İşletmede Mesleki Eğitim i Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK UZEM		Gastronomide İş Güvenliği ve İlk Yardım 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	İletişim ve İnsan İlişkileri Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-104	Eğitime Giriş Dr. Öğr. Üyesi Bahar YILMAZ YENDİ UZEM		Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-205 / UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Gurur SAYLAN D-104	Gastronomi İşletmelerinde Muhasebe Öğr. Gör. Ahmet ÖNAL D-105	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA UZEM	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-101	Mutfak Yönetimi ve Satın Alma Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-102	Azıtlık İlk. ve İkiklap Tarihi I Dr. Öğr. Üyesi Bekir SARIMLIOZ D-304	Bilgi ve İletişim Teknolojileri Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-203	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UZEM	Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-205 / UYG- MTF	Gastronomide İş Güvenliği ve İlk Yardım Prof. Dr. Nuri ÖZTÜRK D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105		Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynel ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğrt. Hüsnâ GEDİK D-204	Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2				
14:00 - 14:50	Beslenme İlikleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	Gastronomide Yönetim ve Organizasyon Doç. Dr. Ömür UÇAR D-104			Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-205 / UYG- MTF 2	İngilizce I Öğr. Gör. Gurur SAYLAN D-104	Gastronomi İşletmelerinde Muhasebe Öğr. Gör. Ahmet ÖNAL D-105	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA UZEM	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-101	Mutfak Yönetimi ve Satın Alma Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-102	Azıtlık İlk. ve İkiklap Tarihi I Dr. Öğr. Üyesi Bekir SARIMLIOZ D-304	Bilgi ve İletişim Teknolojileri Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-203	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UZEM	Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-205 / UYG- MTF	Gastronomide İş Güvenliği ve İlk Yardım Prof. Dr. Nuri ÖZTÜRK D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105		Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynel ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğrt. Hüsnâ GEDİK D-204	Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2	Eğitime Ölçme ve Değerlendirme Doç. Dr. Funda HASANÇEBİ UZEM			
15:00 - 15:50	Beslenme İlikleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	Gastronomide Yönetim ve Organizasyon Doç. Dr. Ömür UÇAR D-104			Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-205 / UYG- MTF 2		Gastronomi İşletmelerinde Muhasebe Öğr. Gör. Ahmet ÖNAL D-105	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA UZEM	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK D-101	Mutfak Yönetimi ve Satın Alma Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-102		Bilgi ve İletişim Teknolojileri Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-203	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK UZEM	Pastacılık Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-205 / UYG- MTF	İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi Prof. Dr. Eyyup NEFES D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105		Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynel ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğrt. Hüsnâ GEDİK D-204	Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2	Eğitime Ölçme ve Değerlendirme Doç. Dr. Funda HASANÇEBİ UZEM			
16:00 - 16:50	Beslenme İlikleri ve Menü Planlama Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-105	Gastronomide Yönetim ve Organizasyon Doç. Dr. Ömür UÇAR D-104			Dünya Mutfağı I Dr. Öğr. Üyesi Kerem ÇİRAK D-205 / UYG- MTF 2		Gastronomi İşletmelerinde Muhasebe Öğr. Gör. Ahmet ÖNAL D-105	İşletmede Mesleki Eğitim i Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA UZEM				Bilgi ve İletişim Teknolojileri Dr. Öğr. Üyesi Zeliha KAYA D-203		İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi Prof. Dr. Eyyup NEFES D-104	İngilizce III Öğr. Gör. Oğuzhan OZAN D-105		Rusça I Dr. Öğr. Üyesi Zeynel ÖDEMİŞ D-205	Almanca I Öğrt. Hüsnâ GEDİK D-204	Profesyonel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Hüseyin Fatih ZARARSIZ D-104 / UYG- MTF 2	Eğitime Ölçme ve Değerlendirme Doç. Dr. Funda HASANÇEBİ UZEM				