



T.C.
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
HAFTALIK DERS PROGRAMI



2025 - 2026 BAHAR DÖNEMİ

1. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:10					
2	09:00	0802013 İngilizce-II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D:3	0802002 Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II Öğr. Gör. Dr. Halil İbrahim AY TAR D:12		0802001 Türkçe-II Öğr. Gör. Tuğçe TANRIKUT D:12	
3	09:50	0802013 İngilizce-II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D:3	0802002 Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II Öğr. Gör. Dr. Halil İbrahim AY TAR D:12	0802018 Yiyecek İçecek Yönetimi-I Doç. Dr. Ahmet YARIŞ D:12	0802001 Türkçe-II Öğr. Gör. Tuğçe TANRIKUT D:12	
4	10:40	0802014 Mesleki İngilizce - II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0802017 Beslenmenin Temel İlkeleri Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA D:12	0802018 Yiyecek İçecek Yönetimi-I Doç. Dr. Ahmet YARIŞ D:12	0802006 Mutfak İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D:12	0802012 Gastronomi Turizmi Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:3
5	11:30	0802014 Mesleki İngilizce -II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0802017 Beslenmenin Temel İlkeleri Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA D:12	0802018 Yiyecek İçecek Yönetimi-I Doç. Dr. Ahmet YARIŞ D:12	0802006 Mutfak İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D:12	0802012 Gastronomi Turizmi Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D: 3
6	13:00	0802009 Yiyecek İçecek Servisi Öğr.Gör. Nuray ALTUN D: 12	0802017 Beslenmenin Temel İlkeleri Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA D:12	0802014 Mesleki İngilizce - II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0802006 Mutfak İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12	
7	13:50	0802009 Yiyecek İçecek Servisi Öğr.Gör. Nuray ALTUN D: 12	0802011 Staj II Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 12	0802014 Mesleki İngilizce - II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0802016 İşletme Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12	
8	14:40	0802009 Yiyecek İçecek Servisi Öğr.Gör. Nuray ALTUN D: 12		0802014 Mesleki İngilizce - II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0802016 İşletme Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12	
9	15:30			0802014 Mesleki İngilizce - II Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0802016 İşletme Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12	
10	16:20					



T.C.
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
HAFTALIK DERS PROGRAMI



2025 - 2026 BAHAR DÖNEMİ

2. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:10			0804007 Staj IV Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 13		
2	09:00	0804010 A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804010 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1-II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804008 Mesleki İngilizce-IV Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3		
3	09:50	0804010 A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804010 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1-II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804008 Mesleki İngilizce-IV Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0804005 Yiyecek İçecek Maliyet Muhasebesi Prof. Dr. Levent KOŞAN D: 3	
4	10:40	0804010 A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804010 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1-II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804008 Mesleki İngilizce-IV Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0804005 Yiyecek İçecek Maliyet Muhasebesi Prof. Dr. Levent KOŞAN D: 3	
5	11:30	0804010 A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804010 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1-II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak		0804005 Yiyecek İçecek Maliyet Muhasebesi Prof. Dr. Levent KOŞAN D: 3	
6	13:00	0804010 A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804010 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1-II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak		0804008 Mesleki İngilizce-IV Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
7	13:50	0804010 A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804010 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1-II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804009 İnsan Kaynakları Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D:12	0804008 Mesleki İngilizce-IV Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
8	14:40	0804010 A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804010 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1-II Öğr. Gör. İpek TURAN Ana Mutfak	0804009 İnsan Kaynakları Yönetimi Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D:12	0804008 Mesleki İngilizce-IV Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
9	15:30		0804011 Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA D: 12			
10	16:20		0804011 Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA D: 12			



T.C.
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
HAFTALIK DERS PROGRAMI



2025 - 2026 BAHAR DÖNEMİ

3. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
1	08:10				0804007 Staj VI Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 12		0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
2	09:00						0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
3	09:50						0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
4	10:40						0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
5	11:30						0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
6	13:00						0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
7	13:50						0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
8	14:40						0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
9	15:30						0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
10	16:20						0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
11	17:10						0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
12	18:00						0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
13	18:50						0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
14	18:40						0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
15	20:30						0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
16	21:20		0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12			0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
17	22:10	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12			0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12
18	23:00	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12			0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12	0806003 Sektörel Staj Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D:12



T.C.
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



HAFTALIK DERS PROGRAMI

2025 - 2026 BAHAR DÖNEMİ
4. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:10	0808016 Staj VIII Öğr. Gör. Nuray ALTUN Derslik: 14	0808006 Ziyafet Organizasyon Yönetimi Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 3			0808024 Bitirme Projesi (Doç.Dr. Cevat ERCİK ; Doç.Dr. Ahmet YARIŞ Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ; Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA; Öğr.Gör. Nuray ALTUN; Öğr.Gör. Adem YETİM Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK)
2	09:00	0808021 Unlu Mamüller ve Üretim Teknikleri A Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808012 Amerikan Mutfak Kültürü Öğr.Gör. Adem YETİM D: 3	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları A Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları B Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808024 Bitirme Projesi (Doç.Dr. Cevat ERCİK ; Doç.Dr. Ahmet YARIŞ Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ; Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA; Öğr.Gör. Nuray ALTUN; Öğr.Gör. Adem YETİM Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK)
3	09:50	0808021 Unlu Mamüller ve Üretim Teknikleri A Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808012 Amerikan Mutfak Kültürü Öğr.Gör. Adem YETİM D: 3	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları A Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları B Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808002 Fransızca – III Öğr. Gör. Bahar Tuğçe AMOONARQUAH D: 12
4	10:40	0808021 Unlu Mamüller ve Üretim Teknikleri A Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808012 Amerikan Mutfak Kültürü Öğr.Gör. Adem YETİM D: 3	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları A Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları B Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808002 Fransızca – III Öğr. Gör. Bahar Tuğçe AMOONARQUAH D: 12
5	11:30	0808020 Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri Doç. Dr. Cevat ERCİK A Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808021 Unlu Mamüller ve Üretim Teknikleri B Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları A Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları B Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808002 Fransızca – III Öğr. Gör. Bahar Tuğçe AMOONARQUAH D: 12
6	13:00	0808020 Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri Doç. Dr. Cevat ERCİK A Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808021 Unlu Mamüller ve Üretim Teknikleri B Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları A Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları B Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808002 Fransızca – III Öğr. Gör. Bahar Tuğçe AMOONARQUAH D: 12
7	13:50	0808020 Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri Doç. Dr. Cevat ERCİK A Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808021 Unlu Mamüller ve Üretim Teknikleri B Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları A Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808018 Uluslararası Mutfak Uygulamaları B Grubu Öğr.Gör. Adem YETİM Uygulama Mutfacı	0808023 Almanca – III Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D: 3
8	14:40	0808001 Mesleki İngilizce-VII Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDİRCİN D: 3	0808020 Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri Doç. Dr. Cevat ERCİK B Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808015 Girişimcilik Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D:3/ 0808019 Güncel Gastronomi Trendleri Doç. Dr. Ahmet YARIŞ D: 2	0808013 Avrupa Mutfak Kültürü Öğr.Gör. Adem YETİM D:2	0808023 Almanca – III Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D: 3
9	15:30	0808001 Mesleki İngilizce-VII Öğr.Gör.Dr. Yaşam Umut BILDİRCİN D: 3	0808020 Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri Doç. Dr. Cevat ERCİK B Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane	0808015 Girişimcilik Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D:3/ 0808019 Güncel Gastronomi Trendleri Doç. Dr. Ahmet YARIŞ D: 2	0808013 Avrupa Mutfak Kültürü Öğr.Gör. Adem YETİM D:2	0808023 Almanca – III Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D: 3
10	16:20	0808006 Ziyafet Organizasyon Yönetimi Öğr.Gör. Nuray ALTUN D: 3	0808020 Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri Doç. Dr. Cevat ERCİK B Grubu Doç. Dr. Cevat ERCİK Pastane		0808013 Avrupa Mutfak Kültürü Öğr.Gör. Adem YETİM D:2	0808023 Almanca – III Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D: 3

Doç. Dr. Ahmet YARIŞ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı



T.C.
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
HAFTALIK DERS PROGRAMI

