



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



2025 - 2026 Güz DÖNEMİ

1. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:10					
2	09:00	0801014 Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D:12	0801008 Turizme Giriş Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ D: 10	0801011 Bilgisayar Beceri ve Uygulamaları Öğr. Gör. Mehmet KEZİBAN Bilgisayar Lab.		0801009 Matematik Öğr. Gör. Arif BAL D: 12
3	09:50	0801014 Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D:12	0801008 Turizme Giriş Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ D: 10	0801011 Bilgisayar Beceri ve Uygulamaları Öğr. Gör. Mehmet KEZİBAN Bilgisayar Lab.		0801009 Matematik Öğr. Gör. Arif BAL D: 12
4	10:40	0801012 İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D:3	0801008 Turizme Giriş Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ D: 10	0801011 Bilgisayar Beceri ve Uygulamaları Öğr. Gör. Mehmet KEZİBAN Bilgisayar Lab.	0801013 Mesleki İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
5	11:30	0801012 İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D:3		0801011 Bilgisayar Beceri ve Uygulamaları Öğr. Gör. Mehmet KEZİBAN Bilgisayar Lab.	0801013 Mesleki İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
6	13:00	0801013 Mesleki İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0801003 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - 1 Öğr. Gör. Dr. İbrahim Halil AY TAR D:12	0801006 Genel İşletme Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12	0801014 Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D:12	
7	13:50	0801013 Mesleki İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0801003 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - 1 Öğr. Gör. Dr. İbrahim Halil AY TAR D:12	0801006 Genel İşletme Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12	0801014 Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D:12	
8	14:40		0801002 Türkçe 1 Öğr. Gör. Tuğçe TANRIKUT D:12	0801006 Genel İşletme Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12		
9	15:30		0801002 Türkçe 1 Öğr. Gör. Tuğçe TANRIKUT D:12	0801013 Mesleki İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3		
10	16:20			0801013 Mesleki İngilizce - 1 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3		



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



2025 - 2026 Güz DÖNEMİ

2. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:10				0803010 Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D:12	
2	09:00	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803007 Gıda Teknolojisi Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D: 7	0803010 Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D:12	
3	09:50	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803007 Gıda Teknolojisi Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D: 7	0803012 Genel Muhasebe Doç. Dr. Levent KOŞAN D:2	
4	10:40	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803007 Gıda Teknolojisi Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D:	0803012 Genel Muhasebe Doç. Dr. Levent KOŞAN D:2	
5	11:30	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak		0803012 Genel Muhasebe Doç. Dr. Levent KOŞAN D:2	
6	13:00	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803009 Mesleki İngilizce - 3 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0803009 Mesleki İngilizce - 3 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
7	13:50	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803009 Mesleki İngilizce - 3 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0803009 Mesleki İngilizce - 3 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
8	14:40	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803009 Mesleki İngilizce - 3 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0803009 Mesleki İngilizce - 3 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
9	15:30	0803004A Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803004 B Şubesi Temel Yemek Pişirme Teknikleri – 1 Doç. Dr. Ahmet YARIŞ Ana Mutfak	0803011 Yiyecek İçecek Yönetimi Doç. Dr. Ahmet YARIŞ D: 2		
10	16:20			0803011 Yiyecek İçecek Yönetimi Doç. Dr. Ahmet YARIŞ D: 2		



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



2025 - 2026 Güz DÖNEMİ

3. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:10					
2	09:00	0805001 Mesleki İngilizce - 5 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0805001 Mesleki İngilizce - 5 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0805002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
3	09:50	0805001 Mesleki İngilizce - 5 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0805001 Mesleki İngilizce - 5 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	0805002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
4	10:40	0805007 Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 12	0805005 Turizm Pazarlaması Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 3	0805002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
5	11:30	0805014 Almanca-1 Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D: 7	0805005 Turizm Pazarlaması Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 3	0805002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
6	13:00	0805014 Almanca-1 Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D: 7	0805009 Yiyecek İçecek A Şubesi Otomasyonu Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805009 Yiyecek İçecek Otomasyonu B Şubesi Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
7	13:50	Pastacılığa Giriş Doç. Dr. Cevat ERCİK	0805009 Yiyecek İçecek Otomasyonu A Şubesi Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805009 Yiyecek İçecek Otomasyonu B Şubesi Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
8	14:40		0805009 Yiyecek İçecek Otomasyonu B Şubesi Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805009 Yiyecek İçecek Otomasyonu A Şubesi Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
9	15:30		0805009 Yiyecek İçecek B Şubesi Otomasyonu Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805009 Yiyecek İçecek Otomasyonu A Şubesi Öğr. Gör. Dr. Alper DURAN Bilgisayar Lab.	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı B Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak	0805015 Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı A Grubu Öğr. Gör. Adem YETİM Ana mutfak
10	16:20		0805006 İletişim Teknikleri Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12	0805006 İletişim Teknikleri Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 12		



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



2025 - 2026 Güz DÖNEMİ

4. SINIF

Ders No	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:10					
2	09:00	0807023 Almanca-2 Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D:7	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807001 Mesleki İngilizce 6 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
3	09:50	0807023 Almanca-2 Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807001 Mesleki İngilizce 6 Öğr. Gör. Dr. Yaşam Umut BILDIRCIN D: 3	
4	10:40	0807023 Almanca-2 Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D:7	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807011Antik Yemek Kültürü Doç.Dr. Gürkan AKDAĞ D: 12	0807020 Araştırma Yöntemleri Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D: 12
5	11:30	0807023 Almanca-2 Öğr. Gör. Aydın DEMİRAL D:7	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807011Antik Yemek Kültürü Doç.Dr. Gürkan AKDAĞ D: 12	0807020 Araştırma Yöntemleri Arş. Gör. Dr. Neslihan ŞİMŞEK D: 12
6	13:00	0807008 Gıda Mevzuatı Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D: 12	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807005 Menü Planlama Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 2	0807002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12
7	13:50	0807008 Gıda Mevzuatı Dr. Öğr. Üye. Serpil YALIM KAYA D: 12	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807005 Menü Planlama Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 2	0807002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12
8	14:40	0807017 İş etiği Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 3	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807005 Menü Planlama Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 2	0807002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12
9	15:30	0807017 İş etiği Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ D: 3	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807015 Protokol ve Görgü Kuralları Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 12	0807002 Fransızca-1 Öğr. Gör. Bahar Tuğçe Amoonarquah D:12
10	16:20		0807021 İleri Pastacılık Teknikleri A Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807021 İleri Pastacılık Teknikleri B Şubesi Doç. Dr. Cevat ERCİK	0807015 Protokol ve Görgü Kuralları Öğr. Gör. Nuray ALTUN D: 12	0807013 Vejetaryen Mutfağı OSD Öğr. Gör. Adem YETİM D:12
11	17:00					0807013 Vejetaryen Mutfağı OSD Öğr. Gör. Adem YETİM D:12

Prof. Dr. Ahmet ATASOY

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı



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

