

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3. Sınıf Haftalık Ders Programı

Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi • 2026–2027 Güz Dönemi

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30–09:15		2809511 Turistik Ürün Çeşitlendirmesi Doç. Dr. Simge ŞALVARCI			
09:25–10:10		2809511 Turistik Ürün Çeşitlendirmesi Doç. Dr. Simge ŞALVARCI			
10:20–11:05		2809503 Ziyafet Yönetimi Öğr. Elm. Yiğit BURAK	2809502 Temel Mutfak Uygulamaları 1 - Türk Mutfağı uygulamaları ve sunum teknikleri	2809504 Alternatif Turizm Doç. Dr. Kadriye Alev GARİP	2809515 Ekmek Üretimi ve Unlu Mamüller Dr. Öğr. Üyesi Nezahat OLCAY
11:15–12:00		2809503 Ziyafet Yönetimi Öğr. Elm. Yiğit BURAK	2809502 Temel Mutfak Uygulamaları 1 - Türk Mutfağı uygulamaları ve sunum teknikleri	2809504 Alternatif Turizm Doç. Dr. Kadriye Alev GARİP	2809515 Ekmek Üretimi ve Unlu Mamüller Dr. Öğr. Üyesi Nezahat OLCAY
13:25–14:10			2809502 Temel Mutfak Uygulamaları 1 - Türk Mutfağı uygulamaları ve sunum teknikleri	2809501 Mesleki İngilizce 1 Öğr. Gör. Yegane Zuhel DURSUN	2809507 Seçmeli Rusça 1 Öğr. Gör. Kadir YÜCEL
14:20–15:05			2809502 Temel Mutfak Uygulamaları 1 - Türk Mutfağı uygulamaları ve sunum teknikleri	2809501 Mesleki İngilizce 1 Öğr. Gör. Yegane Zuhel DURSUN	2809507 Seçmeli Rusça 1 Öğr. Gör. Kadir YÜCEL
15:15–16:00			2809502 Temel Mutfak Uygulamaları 1 - Türk Mutfağı uygulamaları ve sunum teknikleri	2809501 Mesleki İngilizce 1 Öğr. Gör. Yegane Zuhel DURSUN	
16:10–16:55			2809502 Temel Mutfak Uygulamaları 1 - Türk Mutfağı uygulamaları ve sunum teknikleri	2809501 Mesleki İngilizce 1 Öğr. Gör. Yegane Zuhel DURSUN	