



**Siirt Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**  
**2025-2026 Bahar Yarıyılı 3. Sınıf Ders Programı**

|             | PAZARTESİ                                                   | SALI                                                                                                            | ÇARŞAMBA                                                                             | PERŞEMBE                                                                                               | CUMA |
|-------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 08.00-08.50 |                                                             |                                                                                                                 | Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i> | Seçmeli – Turizm Hukuku ve<br>Mevzuatı<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Serkan GÜN</i>              |      |
| 09.00-09.50 |                                                             | Servis Teknikleri ve Uygulamaları<br>(Derslik 11)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi M. Nuri SEVGİN</i>                       | Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i> | Seçmeli – Turizm Hukuku ve<br>Mevzuatı<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Serkan GÜN</i>              |      |
| 10.00-10.50 |                                                             | Servis Teknikleri ve Uygulamaları<br>(Derslik 11)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi M. Nuri SEVGİN</i>                       | Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i> | Endüstriyel Mutfak Planlaması<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Serkan GÜN</i>                       |      |
| 11.00-11.50 |                                                             | Servis Teknikleri ve Uygulamaları<br>(Derslik 11)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi M. Nuri SEVGİN</i>                       | Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i> | Endüstriyel Mutfak Planlaması<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Serkan GÜN</i>                       |      |
| 11:50-13:00 | ÖĞLE ARASI                                                  |                                                                                                                 |                                                                                      |                                                                                                        |      |
| 13.00-13.50 | Rusça-II<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Musa ÇAKIR</i> | Seçmeli – İçecek Teknolojisi<br>(Derslik 6)<br><i>Prof. Dr. Ender Sinan POYRAZOĞLU</i>                          | Mutfak Uygulamaları-IV<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i>       | Seçmeli – Satın Alma ve Ürün<br>Belirleme<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Nuri SEVGİN</i>   |      |
| 14.00-14.50 | Rusça-II<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Musa ÇAKIR</i> | Seçmeli – İçecek Teknolojisi<br>(Derslik 6)<br><i>Prof. Dr. Ender Sinan POYRAZOĞLU</i>                          | Mutfak Uygulamaları-IV<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i>       | Seçmeli – Satın Alma ve Ürün<br>Belirleme<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Nuri SEVGİN</i>   |      |
| 15.00-15.50 | Rusça-II<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Musa ÇAKIR</i> | Seçmeli- Temel İlk Yardım<br>(Sağlık MYO Derslik M9-Yemekhane Üstü)<br><i>Öğr. Gör. Reyhan FIRAT KILIÇVURAN</i> | Mutfak Uygulamaları-IV<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i>       | Seçmeli Formasyon<br>Sınıf Yönetimi<br>(Eğitim Fakültesi A Blok A7)<br><i>Prof. Dr. Nazım ÇOĞALTAY</i> |      |
| 16.00-16.50 | Rusça-II<br>(Derslik 8)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Musa ÇAKIR</i> | Seçmeli- Temel İlk Yardım<br>(Sağlık MYO Derslik M9-Yemekhane Üstü)<br><i>Öğr. Gör. Reyhan FIRAT KILIÇVURAN</i> | Mutfak Uygulamaları-IV<br>(Konukevi Mutfak)<br><i>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ</i>       | Seçmeli Formasyon<br>Sınıf Yönetimi<br>(Eğitim Fakültesi A Blok A7)<br><i>Prof. Dr. Nazım ÇOĞALTAY</i> |      |