



Muş Alparslan Üniversitesi
Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

2024-2025 AKADEMİK YILI GÜZ/BAHAR DÖNEMİ

OTEL, LOKANTA VE İKRM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ ETKİNLİK PLANI TAKVİMİ

S.NO	ETKİNLİK ADI	KOORDİNATÖR	KONUŞMACI/ EĞİTİMCİ	KATILIMCI	TARİH	YER
1	Kore Mutfağı Yemekleri	Hüsnü KASAR	Bedirhan ORTAÇ Mezun Öğrenci	Aşçılık Programı Öğrencileri	Ekim	Aşçılık Uygulama Mutfağı
2	Danışmanlık Toplantıları ve Bölüm Akademik Toplantıları	Mehmet GÜL	Hüsnü KASAR, Musa SUIÇER	Aşçılık/Turizm ve Otel İşl. Prg. Öğrencileri	Kasım (İlk Haftası)	FS201
3	Temel Pastacılık Eğitimi	Mehmet GÜL	Fırat KARADAĞ Gülbaran Pasta ve Tatlı İşl.	Aşçılık Programı Öğrencileri	Kasım	Aşçılık Uygulama Mutfağı
4	Kadın Girişimciliği Butik Kafe *Cheesecake Workshop*	Mehmet GÜL	Tuğçe Ela KAPLAN Ela's Cafe İşletme Sahibi	Aşçılık Programı Öğrencileri	Aralık	Uygulama Mutfağı
5	Danışmanlık Toplantıları ve Bölüm Akademik Toplantıları	Mehmet GÜL	Hüsnü KASAR, Musa SUIÇER	Aşçılık/Turizm ve Otel İşl. Prg. Öğrencileri	Aralık (İlk Haftası)	FS201
6	“Denizden Esintiler” Deniz Ürünleri İşleme Etkinliği	Mehmet GÜL	Chef Adnan TATLAV Yıldızlı Han Mutfak Şefi	Aşçılık Programı Öğrencileri	Mart	Aşçılık Uygulama Mutfağı
7	Danışmanlık Toplantıları ve Bölüm Akademik Toplantıları	Mehmet GÜL	Hüsnü KASAR, Musa SUIÇER	Aşçılık/Turizm ve Otel İşl. Prg. Öğrencileri	Mart (İlk Haftası)	FS201
8	Nesilden Nesile Yemek Etkinliği	Mehmet GÜL	Öğr. Gör. Mehmet GÜL Aşçılık Programı	+60 Tazelenme Üniversite Öğrencileri	Mart	Aşçılık Uygulama Mutfağı
9	Yemek Fotoğrafçılığı Eğitimi	Mehmet GÜL	Öğr.Gör. Tuğba ADIGÜZEL Görsel-İşitsel Teknikler Ve Medya Yapımcılığı Bölümü	Aşçılık Programı Öğrencileri	Nisan	Aşçılık Uygulama Mutfağı
10	Danışmanlık Toplantıları ve Bölüm Akademik Toplantıları	Mehmet GÜL	Hüsnü KASAR, Musa SUIÇER	Aşçılık/Turizm ve Otel İşl. Prg. Öğrencileri	Mayıs (İlk Haftası)	FS201

