

T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Örgün Öğretim 2024-2025 Bahar Yarıyılı Ders Programı

	II. Yarıyıl	IV. Yarıyıl	VI. Yarıyıl	VIII. Yarıyıl	
Pazartesi	08.30 - 09.20		Maliyet Muhasebesi Z-06 Doç. Dr. Yeşim HELHEL	Su Ürünleri Bilgisi 105 Doç. Dr. Bahar GÜMÜŞ	
	09.30 - 10.20	Kariyer Planlama Sanal Sınıf Öğr. Gör. Naime BULUT			
	10.30 - 11.20	Beslenme İlkeleri Z-06 Öğr. Gör. Naime BULUT	Araştırma Yöntemleri 205 Arş. Gör. Dr. Hatice KARAKAŞ	Gıda Mevzuatı 105 Doç. Dr. Bahar GÜMÜŞ	Ziyafet Yönetimi 208 Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR
	11.30 - 12.20				
	13.30 - 14.20			Özel Öğretim Yöntemleri (Formasyon) Toplantı Salonu Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Öğretmenlik Uygulaması (Formasyon) Doç. Dr. Adem ARMAN
	14.30 - 15.20				
	15.30 - 16.20				Turizmde Gelişmeler 105 Doç. Dr. Murad Alpaslan KASALAK
	16.30 - 17.20				
Salı	08.30 - 09.20		Sağlık ve İlk Yardım AMFİ Öğr. Gör. Naime BULUT	Soğuk Mutfak (Şube 1) Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA	Fransızca IV 101 Öğr. Gör. Emel ELFENDİ ÇETİNKAYA
	09.30 - 10.20	Almanca II Z-05 Öğr. Gör. Emine USLU			
	10.30 - 11.20				
	11.30 - 12.20				
	13.30 - 14.20				
	14.30 - 15.20		İngilizce IV 207 Öğr. Gör. Tuba TAN	Menü Yönetimi Z-06 Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Naime BULUT
	15.30 - 16.20				
	16.30 - 17.20				
Çarşamba	08.30 - 09.20		Almanca IV 207 Öğr. Gör. Müjgan AKBÜLBÜL ÇELİK	Gönüllülük Çalışmaları 204 Dr. Öğr. Üyesi Ferhan BALCI TORUN	Rusça IV Z-06 Öğr. Gör. Mehmet Soner OTRAKÇI
	09.30 - 10.20	Temel Mutfak Bilgisi Uygulama Mutfağı / AMFİ Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA			
	10.30 - 11.20				
	11.30 - 12.20				
	13.30 - 14.20				
	14.30 - 15.20	Ofis Uygulamaları Lab 1 (1. Şube) Öğr. Gör. Hasan KINAY	Yiyecek İçecek Servisi 204 Doç. Dr. Filiz ARSLAN	Soğuk Mutfak (Şube 2) Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA	Yemek ve Kültür AMFİ Dr. Öğr. Üyesi Nurşah ŞENGÜL İş yerinde Eğitim (Doç. Dr. Adem ARMAN)
	15.30 - 16.20				
	16.30 - 17.20				
Perşembe	08.30 - 09.20		Temel Yemek Pişirme I Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri Lab 1 (Şube 1) Öğr. Gör. Hasan KINAY	Öğretmenlik Uygulaması (Formasyon) Doç. Dr. Bahar GÜMÜŞ
	09.30 - 10.20	İngilizce II 204 Öğr. Gör. Burçak AKINCI			
	10.30 - 11.20				
	11.30 - 12.20			Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri Lab 1 (Şube 2) Öğr. Gör. Hasan KINAY	
	13.30 - 14.20	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Sanal Sınıf	Temel Yemek Pişirme I (3.Şube) Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri Lab 1 (Şube 2) Öğr. Gör. Hasan KINAY	Öğretmenlik Uygulaması (Formasyon) Doç. Dr. Bahar GÜMÜŞ Doç. Dr. Adem ARMAN
	14.30 - 15.20				Gıda Teknolojisi AMFİ Dr. Öğr. Üyesi Ferhan BALCI TORUN
	15.30 - 16.20	Türk Dili II Sanal Sınıf			
	16.30 - 17.20				
Cumartesi	08.30 - 09.20				
	09.30 - 10.20				
	10.30 - 11.20				
	11.30 - 12.20	İşletme Matematiği Z-06 Öğr. Gör. Hasan KINAY		Mutfak Yönetimi 104 Doç. Dr. Adem ARMAN	İş yerinde Eğitim (Doç. Dr. Bahar GÜMÜŞ, Dr. Öğr. Üyesi Ferhan BALCI TORUN, Öğr. Gör. Naime BULUT)
	13.30 - 14.20				
	14.30 - 15.20	Ofis Uygulamaları Lab 1 (2. Şube) Öğr. Gör. Hasan KINAY	Pazarlama Z-06 Prof. Dr. Meltem CABER	Rusça II 207 Öğr. Gör. Mehmet Soner OTRAKÇI	Türk Mutfak Kültürü Uygulama Mutfağı Doç. Dr. Adem ARMAN
	15.30 - 16.20				
	16.30 - 17.20				
17.30 - 18.20					