

T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

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

		I. Yarıyıl	III. Yarıyıl	V. Yarıyıl	VII. Yarıyıl	
Pazartesi	08.30 - 09.20			Temel Yemek Pişirme II 1. Şube Mutfak		
	09.30 - 10.20					
	10.30 - 11.20	İşletme Bilimine Giriş Z-06			Yiyecek İçecek Yönetimi Z-05	
	11.30 - 12.20					
	13.30 - 14.20		Yönetim ve Organizasyon AMFİ			
	14.30 - 15.20					
	15.30 - 16.20					
	16.30 - 17.20					
Salı	08.30 - 09.20	Almanca I Z-02	Bar ve İçkiler 204	Temel Yemek Pişirme II 2. Şube Mutfak		
	09.30 - 10.20					
	10.30 - 11.20		Ekonomi Toplantı Salonu		Stratejik Yönetim AMFİ	
	11.30 - 12.20					
	13.30 - 14.20	Genel Turizm Bilgisi Z-06	İngilizce III 101	Temel Yemek Pişirme II 3. Şube Mutfak	Fransızca III Z-02	
	14.30 - 15.20					
	15.30 - 16.20					
	16.30 - 17.20					
Çarşamba	08.30 - 09.20		Almanca III Z-02	Dünya Mutfakları ve Uygulama 1. Şube Mutfak		
	09.30 - 10.20					
	10.30 - 11.20				Şarap Bilimi Tadım Ünitesi	
	11.30 - 12.20					
	13.30 - 14.20	Gastronomiye Giriş AMFİ		Dünya Mutfakları ve Uygulama 2. Şube Mutfak	Gıda Kimyası Z-06	
	14.30 - 15.20					
	15.30 - 16.20					Akademik Türkçe Sanal Sınıf
	16.30 - 17.20					
Perşembe	08.30 - 09.20	İngilizce I 103	Gıda Bilimi ve Güvenliği 104	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi 208	Yaratıcı Yemek Pişirme 1. Şube Mutfak	
	09.30 - 10.20					
	10.30 - 11.20					
	11.30 - 12.20					
	13.30 - 14.20	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Sanal Sınıf		İnsan Kaynakları Yönetimi AMFİ	Yaratıcı Yemek Pişirme 2. Şube Mutfak	
	14.30 - 15.20					
	15.30 - 16.20					Türk Dili I Sanal Sınıf
	16.30 - 17.20					
Cuma	08.30 - 09.20		İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik Z-05	Örgütsel Davranış 205	Rusça III 208	
	09.30 - 10.20					
	10.30 - 11.20					Girişimcilik 205
	11.30 - 12.20					
	14.30 - 15.20		Muhasebe Z-06	Rusça I Z-04	Yemek Stilizliği 206	
	15.30 - 16.20					
	16.30 - 17.20				Yatırım Proje Analizi Z-06	
	17.30 - 18.20					