

T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim 2025-2026 Bahar Yarıyılı Ders Programı												
Pazartesi	II. Yarıyıl		IV. Yarıyıl		VI. Yarıyıl		VIII. Yarıyıl					
	08.30 - 09.20	İngilizce II 208 Öğr.Gör. Özlem UYANIK AKMAN			Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri (1.Şube) Lab1 Öğr.Gör. Hasan KINAY		Öğretmenlik Uygulaması (Formasyon) Prof.Dr. Bahattin ÖZDEMİR					
	09.30 - 10.20											
	10.30 - 11.20		Araştırma Yöntemleri Z-06 Arş.Gör.Dr. Gürkan AYBEK									
	11.30 - 12.20											
	13.30 - 14.20	Temel Mutfak Bilgisi AMF1 Arş.Gör.Dr. Gürkan AYBEK			Fransızca II Z-02 Öğr.Gör. Ümmü Seher GÖKÜŞ		Rusça IV Z-04 Öğr.Gör.Mehmet Soner OTRAKÇI					
	14.30 - 15.20		Almanca IV Z-03 Öğr.Gör. Melissa Rüya BERKER									
	15.30 - 16.20											
16.30 - 17.20												
Salı	08.30 - 09.20	Ofis Uygulamaları (1.Şube) Lab1 Öğr.Gör. Hasan KINAY	Sağlık ve İlk Yardım Z-06 Doç.Dr. Nilgün AKSOY		Soğuk Mutfak (1.Şube) Uygulama Mutfağı Öğr.Gör. Ümit ÇARBUĞA		Turizmde Gelişmeler 207 Prof.Dr. Murad Alpaslan KASALAK					
	09.30 - 10.20											
	10.30 - 11.20		Pazarlama Toplantı Salonu Prof.Dr. Mehmet Caber				Öğretmenlik Uygulaması (Formasyon) Prof.Dr. Bahattin ÖZDEMİR Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN					
	11.30 - 12.20											
	13.30 - 14.20	Kariyer Planlama Sanal Sınıf Doç.Dr. Bahar GÜMÜŞ	Temel Yemek Pişirme I (1.Şube) Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA		Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri (2.Şube) Lab1 Öğr.Gör. Hasan KINAY		Öğretmenlik Uygulaması (Formasyon) Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN					
	14.30 - 15.20											
	15.30 - 16.20											
	16.30 - 17.20											
	Çarşamba	08.30 - 09.20	İşletme Matematiği Z-06 Öğr.Gör. Hasan KINAY	Temel Yemek Pişirme I (2.Şube) Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA				Ziyafet Yönetimi 207 Prof.Dr. Bahattin ÖZDEMİR				
09.30 - 10.20												
10.30 - 11.20		Beslenme İlkeleri Z-06 Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN	Mutfak Yönetimi 205 Doç.Dr. Adem ARMAN									
11.30 - 12.20												
13.30 - 14.20			Temel Yemek Pişirme I (3.Şube) Uygulama Mutfağı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA		Özel Öğretim Yöntemleri (Formasyon) 208 Doç.Dr.Ferhan BALCI TORUN		Yemek ve Kültür 206 Dr.Öğr.Üyesi Nursah ŞENGÜL					
14.30 - 15.20												
15.30 - 16.20												
16.30 - 17.20												
Perşembe	08.30 - 09.20	Ofis Uygulamaları (2.Şube) Lab1 Öğr.Gör. Hasan KINAY			Soğuk Mutfak (2.Şube) Uygulama Mutfağı Öğr.Gör. Ümit ÇARBUĞA		Gıda Teknolojisi 207 Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN					
	09.30 - 10.20											
	10.30 - 11.20											
	11.30 - 12.20											
	13.30 - 14.20	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Sanal Sınıf	Maliyet Muhasebesi AMF1 Doç.Dr. Yeşim HELHEL		Menü Yönetimi 205 Prof.Dr. Bahattin ÖZDEMİR		Türk Mutfak Kültürü Uygulama Mutfağı Doç.Dr. Adem ARMAN					
	14.30 - 15.20											
	15.30 - 16.20	Türk Dili II Sanal Sınıf			Gıda Mevzuatı 205 Doç.Dr. Bahar GÜMÜŞ							
16.30 - 17.20												
Cumartesi	08.30 - 09.20	Yabancı Dil II (Almanca) 205 Öğr.Gör. Melissa Rüya BERKER	İngilizce IV Z-05 Öğr.Gör. Özlem UYANIK AKMAN		Gönüllülük Çalışmaları 206 Doç.Dr. Adem ARMAN		Gönüllülük Çalışmaları 207 Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN	Su Ürünleri Bilgisi 208 Doç.Dr. Bahar GÜMÜŞ	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Uygulama Mutfağı Öğr.Gör. Ramazan ÇAĞLAR			
	09.30 - 10.20											
	10.30 - 11.20											
	11.30 - 12.20											
	14.30 - 15.20				Rusça II 205 Öğr.Gör. Semra BAŞARAN GARİP		İş Yerinde Eğitim Doç.Dr. Bahar GÜMÜŞ Doç.Dr. Adem ARMAN Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN Öğr.Gör. Ümit ÇARBUĞA					
	15.30 - 16.20											
	16.30 - 17.20											
	17.30 - 18.20											