

T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Örgün Öğretim 2025-2026 Bahar Yarıyıl Ders Programı																
		II. Yarıyıl		IV. Yarıyıl		VI. Yarıyıl			VIII. Yarıyıl							
Pazar Günü	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															
	11.30 - 12.20															
	13.30 - 14.20															
	14.30 - 15.20	Temel Mutfak Bilgisi AMFİ Arş.Gör.Dr. Gürkan AYBEK	Almanca IV Z-03 Öğr.Gör. Melissa Rüya BERKER	Fransızca II Z-02 Öğr.Gör. Ümmü Seher GÖKÜŞ	Rusça IV Z-04 Öğr.Gör.Mehmet Soner OTRAKÇI											
	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 Mutfakçı Öğr.Gör. Ümit ÇARBUĞA			Turizmde Gelişmeler 207 Prof.Dr. Murad Alpaslan KASALAK								
	09.30 - 10.20		Pazarlama Toplantı Salonu Prof.Dr. Mehmet Caber													
	10.30 - 11.20							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 Mutfakçı 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 Mutfakçı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA													
	09.30 - 10.20															
	10.30 - 11.20	Beslenme İlkeleri Z-06 Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN			Mutfak Yönetimi 205 Doç.Dr. Adem ARMAN			Ziyafet Yönetimi 207 Prof.Dr. Bahattin ÖZDEMİR								
	11.30 - 12.20		Temel Yemek Pişirme I (3.Şube) Uygulama Mutfakçı Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA		Özel Öğretim Yöntemleri (Formasyon) 208 Doç.Dr.Ferhan BALCI TORUN			Yemek ve Kültür 206 Dr.Öğr.Üyesi Nurşah ŞENGÜL								
	13.30 - 14.20															
	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	Yiyecek İçecek Servisi Z-06 Doç.Dr. Filiz ARSLAN		Soğuk Mutfak (2.Şube) Uygulama Mutfakçı Öğr.Gör. Ümit ÇARBUĞA											
	09.30 - 10.20															
	10.30 - 11.20															
	11.30 - 12.20					Gıda Teknolojisi 207 Doç.Dr. Ferhan BALCI TORUN										
	13.30 - 14.20	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Sanal Sınıf	Maliyet Muhasebesi AMFİ Doç.Dr. Yeşim HELHEL		Menü Yönetimi 205 Prof.Dr. Bahattin ÖZDEMİR											
	14.30 - 15.20	Türk Dili II Sanal Sınıf	Gıda Mevzuatı 205 Doç.Dr. Bahar GÜMÜŞ		Türk Mutfak Kültürü Uygulama Mutfakçı Doç.Dr. Adem ARMAN											
	15.30 - 16.20															
16.30 - 17.20																
Cuma	08.30 - 09.20	Yabancı Dil II (Almanca) Z-02 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 Mutfakçı 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																