

T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ							
TURİZM FAKÜLTESİ							
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Örgün Öğretim 2023-2024 Bahar Yarıyılı Ders Programı							
		I. Yarıyıl	III. Yarıyıl	V. Yarıyıl	VII. Yarıyıl		
Pazartesi	08.30 - 09.20	İngilizce II 208	Yiyecek İçecek Servisi 204	Gıda Mevzuatı 104	Ziyafet Yönetimi 204		
	09.30 - 10.20						
	10.30 - 11.20			Menü Yönetimi Toplantı Salonu			
	11.30 - 12.20						
	13.30 - 14.20	İşletme Matematiği 205	İngilizce IV Z04	Fransızca II 101			
	14.30 - 15.20						
	15.30 - 16.20						
	16.30 - 17.20						
Salı	08.30 - 09.20	Almanca II 101	Sağlık ve İlk Yardım 103	Soğuk Mutfak (1.Şube) Uygulama Mutfağı	İş Yerinde Eğitim (Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR Doç.Dr. Adem ARMAN Doç.Dr. Bahar GÜMÜŞ)		
	09.30 - 10.20						
	10.30 - 11.20		Pazarlama 205				
	11.30 - 12.20						
	13.30 - 14.20	Kariyer Planlama Uzaktan Eğitim	İngilizce IV Z04	Soğuk Mutfak (2.Şube) Uygulama Mutfağı	Fransızca IV Z01		
	14.30 - 15.20						
	15.30 - 16.20						
	16.30 - 17.20						
Çarşamba	08.30 - 09.20	Ofis Uygulamaları Tıp Fakültesi Labratuarı (1. Şube)	Almanca IV Z02	Su Ürünleri Bilgisi 206	Türk Mutfak Kültürü Uygulama Mutfağı		
	09.30 - 10.20						
	10.30 - 11.20						
	11.30 - 12.20						
	13.30 - 14.20	Ofis Uygulamaları Tıp Fakültesi Labratuarı (2. Şube)	Temel Yemek Pişirme I (1.Şube) Uygulama Mutfağı	Toplumsal Destek Projeleri 206	İş Yerinde Eğitim (Öğr.Gör. Naime BULUT)		
	14.30 - 15.20						
	15.30 - 16.20						
	16.30 - 17.20						
Perşembe	08.30 - 09.20	Temel Mutfak Bilgisi Uygulama Mutfağı	Maliyet Muhasebesi 204	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri Lab 1 (Şube 1)	Gıda Teknolojisi Z06		
	09.30 - 10.20						
	10.30 - 11.20		Araştırma Yöntemleri 204				
	11.30 - 12.20						
	13.30 - 14.20	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tar. II Sanal Sınıf	Temel Yemek Pişirme I (2.Şube) Uygulama Mutfağı	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri Lab 1 (Şube 2)	Turizmde Gelişmeler 208		
	14.30 - 15.20						
	15.30 - 16.20						Türk Dili II Sanal Sınıf 16
	16.30 - 17.20						
Cuma	08.30 - 09.20	Beslenme İlkeleri 103		Rusça II 205	Pedagojik Formasyon Z02	İş Yerinde Eğitim (Öğr. Gör. Ümit ÇARBUĞA)	
	09.30 - 10.20						
	10.30 - 11.20			Mutfak Yönetimi 204	Yemek ve Kültür 105		
	11.30 - 12.20						
	14.30 - 15.20			Rusça II 204	Pastacılık ve Çikolata Yapımı SKS Topluluk Mutfağı		
	15.30 - 16.20						
	16.30 - 17.20						
	17.30 - 18.20			Rusça II 204			