

T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ						
TURİZM FAKÜLTESİ						
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim 2024-2025 Bahar Yarıyılı Bütünlleme Programı						
		II. Yarıyıl		IV. Yarıyıl	VI. Yarıyıl	VIII. Yarıyıl
16.06.2025 Pazartesi	09.00 - 10.00	Almanca II İngilizce II Amfi		İngilizce IV Almanca IV Amfi	Rusça II Amfi	Rusça IV Fransızca IV Amfi
	10.15 - 11.15					
	11.30 - 12.30	Beslenme İlkeleri Z-06	Kariyer Planlama Z-06	Sağlık ve İlk Yardım Z-06		Pastacılık ve Çikolata Yapımı İş yerinde Eğitim Z-06
	13.00 - 14.00					
	14.15 - 15.15					
	15.30 - 16.30					
	16.45 - 17.45					Gıda Teknolojisi Amfi
17.06.2025 Salı	09.00 - 10.00					
	10.15 - 11.15	Temel Mutfak Bilgisi Z-06		Temel Yemek Pişirme I Z-06	Soğuk Mutfak Z-06	
	11.30 - 12.30					Ziyafet Yönetimi Amfi
	13.00 - 14.00			Araştırma Yöntemleri Amfi		
	14.15 - 15.15				Su Ürünleri Bilgisi Amfi	
	15.30 - 16.30				Mutfak Yönetimi Amfi	
	16.45 - 17.45				Özel Öğretim Yöntemleri (Formasyon) Amfi	
18.06.2025 Çarşamba	09.00 - 10.00					
	10.15 - 11.15					
	11.30 - 12.30					Turizmde Gelişmeler Amfi
	13.00 - 14.00					
	14.15 - 15.15					
	15.30 - 16.30			Yiyecek İçecek Servisi Amfi		
	16.45 - 17.45	Ofis Uygulamaları Lab 1				
19.06.2025 Perşembe	09.00 - 10.00					
	10.15 - 11.15					
	11.30 - 12.30					
	13.00 - 14.00					
	14.15 - 15.15					
	15.30 - 16.30			Maliyet Muhasebesi Amfi		Yemek ve Kültür Amfi
	16.45 - 17.45					
20.06.2025 Cuma	09.00 - 10.00				Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri Lab 1	
	10.15 - 11.15	İşletme Matematiği Amfi		Pazarlama Amfi		
	11.30 - 12.30					
	14.30 - 15.30				Gıda Mevzuatı Amfi	Türk Mutfak Kültürü Amfi
	15.45 - 16.45				Menü Yönetimi Amfi	
	17.00 - 18.00					
NOT : GEREKLİ GÖRÜLDÜĞÜ TAKDİRDE SINAV GÜN VE SAATLERİNDE DEĞİŞİKLİKLER YAPILABİLMEKTEDİR. LÜTFEN SINAV PROGRAMINIZIN GÜNCEL HALİNİ WEB SİTESİNDEN SIK SIK KONTROL EDİNİZ.						

NOT : GEREKLİ GÖRÜLDÜĞÜ TAKDİRDE SINAV GÜN VE SAATLERİNDE DEĞİŞİKLİKLER YAPILABİLMEKTEDİR. LÜTFEN SINAV PROGRAMINIZIN GÜNCEL HALİNİ WEB SİTESİNDEN SIK SIK KONTROL EDİNİZ.