

T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Örgün Öğretim 2022-2023 Güz Yarıyılı Ders Programı

		I. Yarıyıl	III. Yarıyıl	V. Yarıyıl	VII. Yarıyıl
Pazartesi	08.30 - 09.20	İngilizce I 208			
	09.30 - 10.20				
	10.30 - 11.20				
	11.30 - 12.20				
	13.30 - 14.20			Fransızca I 104	Stratejik Yönetim Z06
	14.30 - 15.20				
	15.30 - 16.20				
	16.30 - 17.20				
Salı	08.30 - 09.20	Almanca I Z01		Dünya Mutfakları ve Uygulama Şube 1 Mutfak	Yiyecek İçecek Yönetimi Z05
	09.30 - 10.20				
	10.30 - 11.20		Ekonomi AMFİ		
	11.30 - 12.20				
	13.30 - 14.20		İngilizce III 208	Dünya Mutfakları ve Uygulama Şube 2 Mutfak	Fransızca III 103
	14.30 - 15.20				
	15.30 - 16.20	Gastronomiye Giriş AMFİ			
	16.30 - 17.20				
Çarşamba	08.30 - 09.20	Genel Turizm Bilgisi Z05	Almanca III 101	Temel Yemek Pişirme II Şube 1 Mutfak	Yemek Stilistiği Toplantı Salonu
	09.30 - 10.20				
	10.30 - 11.20				
	11.30 - 12.20				Şarap Bilimi Tadım Ünitesi
	13.30 - 14.20	İşletme Bilimine Giriş 204		Temel Yemek Pişirme II Şube 2 Mutfak	Gıda Kimyası 205
	14.30 - 15.20				
	15.30 - 16.20	Akademik Türkçe Uzaktan Eğitim (TEAMS)	Bar ve İçkiler 204		
	16.30 - 17.20				
Perşembe	08.30 - 09.20			Temel Yemek Pişirme II Şube 3 SKS Gastronomi Topluluğu Mutfacı	Yaratıcı Yemek Pişirme (Şube 1) Mutfak
	09.30 - 10.20				
	10.30 - 11.20		İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik 205		
	11.30 - 12.20				
	13.30 - 14.20	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tar. I Sanal Sınıf	Yönetim ve Organizasyon Z06	İnsan Kaynakları Yönetimi AMFİ	Yaratıcı Yemek Pişirme (Şube 2) Mutfak
	14.30 - 15.20				
	15.30 - 16.20	Türk Dili I Sanal Sınıf		İşletme Finansı 205	
	16.30 - 17.20				
Cuma	08.30 - 09.20		Gıda Bilimi ve Güvenliği Toplantı Salonu	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi Z04	Yatırım Proje Analizi Z05
	09.30 - 10.20				
	10.30 - 11.20				
	11.30 - 12.20				
	14.30 - 15.20		Muhasebe Z06	Örgütsel Davranış 206	Rusça III 104
	15.30 - 16.20			Girişimcilik Toplantı Salonu	
	16.30 - 17.20				
	17.30 - 18.20				